Panasonic®

取扱説明書

圧力IHジャー炊飯器（家庭用）

1.0Lタイプ　品番　SR-PX101　SR-PX101E8

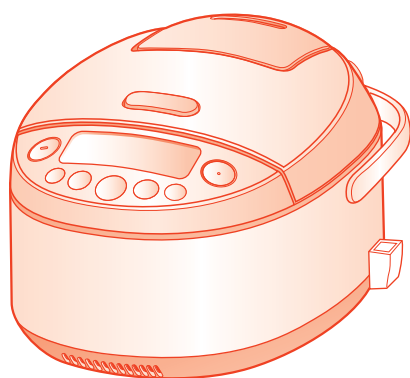
1.8Lタイプ　品番　SR-PX181　SR-PX181E8

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

●ご使用前に**「安全上のご注意」（1～4ページ）を必ずお読みください。**

●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

圧力式炊飯器は内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください。（裏表紙ご参照）

保証書別添付

もくじ	ページ	

「圧力式炊飯器」です

圧力式炊飯器は、炊飯中に内部が高圧になるため、取扱いを誤ると危険です。

● 1.2気圧の圧力で炊飯するため圧力釜と同じ、PSCマークとSGマークを取得しています。

●PSCマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

●SGマーク

対人賠償責任保険付
購入日より5年間
(財)製品安全協会

製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

警告 「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。

注意 「軽傷を負うことや財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

してはいけない内容です。

実行しなければならない内容です。

⚠警告

異常・故障時には、直ちに使用を中止し、さし込みプラグを抜く

そのまま使用すると、発煙・発火、感電、けがのおそれがあります。

<異常・故障例>

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や変色、損傷している。
- 電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いニオイがする。

※すぐにお買上げの販売店へ点検、修理を依頼してください。

取扱説明書に記載以外の調理には、絶対に使わない

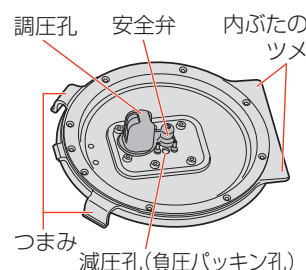
調圧孔や安全弁がふさがれて、蒸気や内容物が噴出して、やけどやけがのおそれがあります。

<使用してはいけない調理例>

- ノリ状になるカレーやシチューなどのルーを用いる調理
- 急激に泡の出る「重そう」などを使う調理
- 市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理
- ポリ袋などに食材を封入したパッキングの調理
- 調圧孔をふさぐおそれのあるトマトや野菜の調理
- 調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
- 分量の増える「煮豆」などの豆類の調理
- 多量の油を入れる調理

禁止

うまみ循環ユニット・調圧孔・安全弁・減圧孔が目詰まりしたままで使わない

炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、突然外ぶたが開いて、やけどやけがをするおそれがあります。

禁止

⚠警告

外ぶたはフックボタンに触れないよう、「カチッ」と音がするまで確実に閉める

圧力炊飯前にフック部、つゆ受け部、ストッパー部、内ぶたパッキンや蒸気ガイドの周囲に米つぶ、ごはんつぶや異物がないことを確認し、「カチッ」と音がするまで確実に外ぶたを閉めてください。米つぶ、ごはんつぶや異物があると外ぶたが完全に閉まらず、外ぶたが開いたり、炊飯中に外ぶたから蒸気がもれ、やけどやけがをするおそれがあります。「カチッ」と音がしない場合は「**お手入れのしかた**」(☞ 26ページ)をご覧ください。

※ごはんつぶがかたまると、外ぶたが開かなくなることがあります。

炊飯中、やむを得ず外ぶたを開ける場合は下記に従う

炊飯中にやむを得ず外ぶたを開けるときは、取消／切ボタンを押して、約4分間待ち、圧力表示(点滅表示)が消え、蒸気が出ないことを確認してからフックボタンを押し、外ぶたを開けてください。

※詳しくは、11ページをご覧ください。

蒸気ガイドを必ず取り付ける

蒸気や内容物が噴出してやけどをするおそれがあります。

蒸気口、蒸気ガイドに手を触れない

炊飯中は、蒸気口から蒸気が勢いよく出るためやけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないよう、注意してください。

圧力炊飯中は、絶対にフックボタンを押さない また、外ぶたを開けたり、本体を動かしたり、持ち運びしない

禁止

内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれがあります。
また、外ぶたが開かなくなることがあります。

電源コードは乱暴に扱わない

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、熱器具に近づけたりしない。
また、重い物をのせたり、挟み込んだりしない。

電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

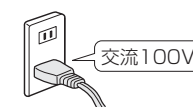
傷んだときは使わない

コードやさし込みプラグが傷んだとき、
コードの一部やさし込みプラグが熱いとき、
コードを動かすと通電したり、しなかったりするとき、
コンセントのさし込みがゆるいときは、使用しない。

禁止

感電・ショート・発火の原因となります。

電源は交流100Vのコンセントを使う

交流200V・船舶などの電源で使うと、火災・感電の原因となります。

コンセントは単独で使う

定格15A以上のコンセントを単独で使う。

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

タコ足配線や延長コードは使わないで!!

さし込みプラグは、コンセントの奥まで確実にさし込む

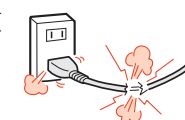
さし込みが不完全ですと、火災・感電・ショートの原因となります。

さし込みプラグは清潔にする

さし込みプラグは、刃および刃の取付面にごみ、ピン、ほこりが付着している場合はよく拭く。

火災の原因となります。

ぬれた手でさし込みプラグの抜きさしはしない

感電やけがをすることがあります。

お使いになる前に

⚠警告

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電のおそれがあります。
本体内部に水が入った場合は、お買上げの販売店にご相談ください。

子どもだけで使わせない

子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。

やけどやけが・感電をするおそれがあります。

禁止

改造はしない

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり、修理をしない。

火災・感電・けがの原因となります。
修理は、お買上げの販売店にご相談ください。

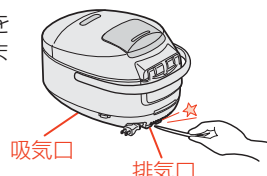
異物を入れない

吸・排気口やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

感電や異常動作して、けがをすることがあります。

禁止

吸気口

排気口

⚠注意

心臓用ペースメーカー等をお使いの方は、本製品使用にあたって医師とよく相談する

本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります。

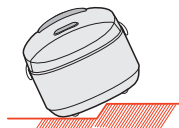
お手入れは冷めてから行う

高温部に触れて、やけどのおそれがあります。

不安定な場所で使わない

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない。

火災の原因となります。

禁止

専用内釜以外は使わない

本体内側に金属の小物やアルミ箔を入れたまま、使用しないでください。

過熱、異常動作の原因となります。

禁止

荷重強度が不足している不安定な所では使わない

キッチン用収納棚や不安定な台など
（ふたの開閉時、重量がかかります。）

荷重強度は、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg以上のものをお使いください。

禁止

壁や家具の近くで使わない

キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする。

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形や故障の原因となります。

禁止

水や火気の近くで使わない

感電や漏電の原因となります。
故障や製品の変形、変色の原因となります。

禁止

⚠注意

使用中や使用直後は、内ぶたや外ぶた内面の金属部に触れない

特に内ぶたや内釜は高温になっていますので、やけどの原因となります。

持ち運ぶときはフックボタンに触れない

外ぶたが開いて、やけどやけがをするおそれがあります。

フックボタンが重くて外ぶたが開かないときは、無理にフックボタンを押さない

無理に押して外ぶたが開くと、熱湯の飛び散りなどによる、やけどやけがの原因となります。本体が冷めて、圧力が下がるまでお待ちください。

禁止

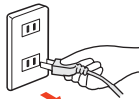
ハンドルを持って振らない

炊飯中はハンドルを後ろに倒しておき、持ち運びはしないでください。
蒸気でやけどをしたり、ハンドルが変形することがあります。炊飯直後に炊飯器本体を持ち運ぶときは、蒸気口から出る蒸気に十分気をつけてください。

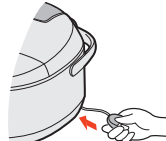
禁止

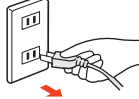
さし込みプラグを持って抜く

さし込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端のさし込みプラグを持って引き抜く。

感電やショートして、発火することがあります。

さし込みプラグを持って巻き取る

電源コードを巻き取るときは、さし込みプラグを持って行う。

さし込みプラグがあたって、けがをすることがあります。

使わないときはさし込みプラグを抜く

やけどやけが、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

「雑穀」や「炊込・おこわ」は、他の炊飯コースで炊かない

必ず、お米やコースが合っていることを確認してください。

他のお米やコースは、内ぶたに具が詰まりやすくなり、外ぶたが開かない、変形・破損の原因となります。

水の多いおかゆ・玄米などは「白米」「高速」コースで炊かない

おかゆ・玄米は、それぞれのお米・コースに合っていることを確認して炊飯してください。
ふきこぼれ・故障の原因となります。
設定を守って炊いてください。

禁止

使用上のお願い

ご使用前に・・・

次のような場所で使わない。

故障や炊飯器本体の変形・変色の原因となります。

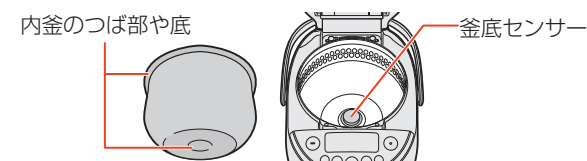
- 直射日光があたる所
- 油などの飛び散る所
- ガスコンロの近くなど高温になる所

- 吸・排気口をふさぐような所
  壁から10cm以内、じゅうたんやテーブルクロス、ふきん、タオル、ビニール袋や紙の上(「U25」が表示されます。)

- 本体や本体のまわりは、清潔にして使用する
  本体には機能・性能を維持するための吸・排気口を設けてありますが、この穴からホコリや虫が入ると故障の原因になることがあります。

異物がついたまま使わない

うまく炊けない原因となります。

- 内釜の外側やつば部、内ぶたパッキン、釜底センサーなどに付着した米つぶや水滴は、必ず取り除いてから使用してください。
  異物がついたまま炊飯すると「U 12」が表示されます。

内釜を長持ちさせるためには、☞ 28ページをご覧ください。

本体と外ぶたのすき間

異常ではありません。

- 圧力式炊飯器のため、外ぶたのフックが確実に本体にかかるようにすき間があります。
- 炊飯中圧力により、すき間が少し広がりますが、異常ではありません。

内釜の「最大水位」線以上に水を入れて炊飯しない

ふきこぼれなどの原因となります。

※「最大水位」線は、加える水の最大量・水位を表しています。

1.0Lタイプの場合

ご使用中に・・・

磁気に弱いものを近づけない

キャッシュカード、自動改札用定期券、カセットテープなど記憶の内容が消えて使えなくなることがあります。

ふきんをかけない

蒸気や炊飯、保温の熱により、故障や外ぶたの変形・変色の原因となります。

空炊きはしない

故障や過熱、異常動作の原因となります。

電気製品を近づけない

DVDレコーダー・オーディオ・テレビ・ラジオなどに雑音が入ったり、リモコンが誤動作することがあります。

誤って商品を落下させたり、割れやヒビが生じたりしたときは、使用を中止し、お買上げの販売店へ修理・点検を依頼してください。

各部のなまえと使いかた

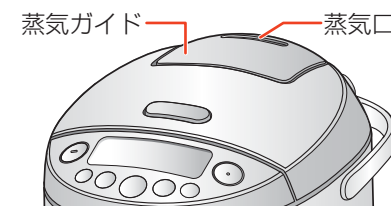
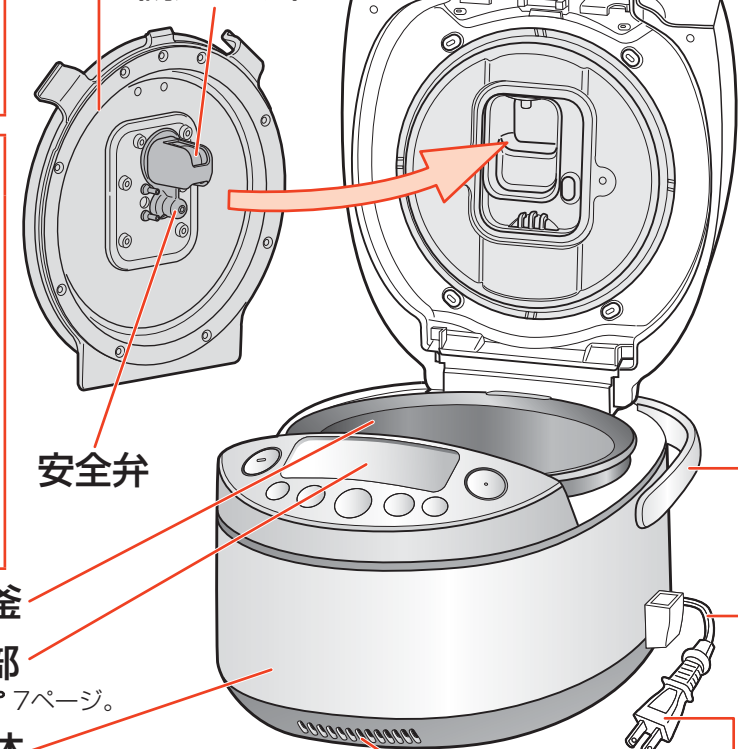
7ページへつづく

＊初めてお使いになるときは、内釜・内ぶた・蒸気ガイド・付属品を洗ってください。(☞ 26〜28ページ)

※梱包材料(緩衝材・保護シート・ポリ袋など)は、必ず取り除いてご使用ください。

蒸気ガイド (外ぶた上面)

- 確実に取り付けてください。
  炊飯中・炊飯直後は、高温になっていますので、触れないでください。
  お手入れのしかた(☞ 26ページ)。

内ぶた

はずしかた、つけかた(☞ 7ページ)。

フックボタン

押すと外ぶたが開きます。

※炊飯中や圧力表示中(点滅中)は、押さないでください。
(炊飯中に圧力が高まると密閉状態となり、押しても開きません。)

外ぶた

ハンドル

調圧孔(調圧ボール)

安全弁

内釜

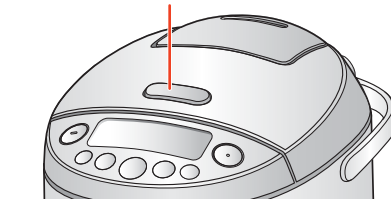
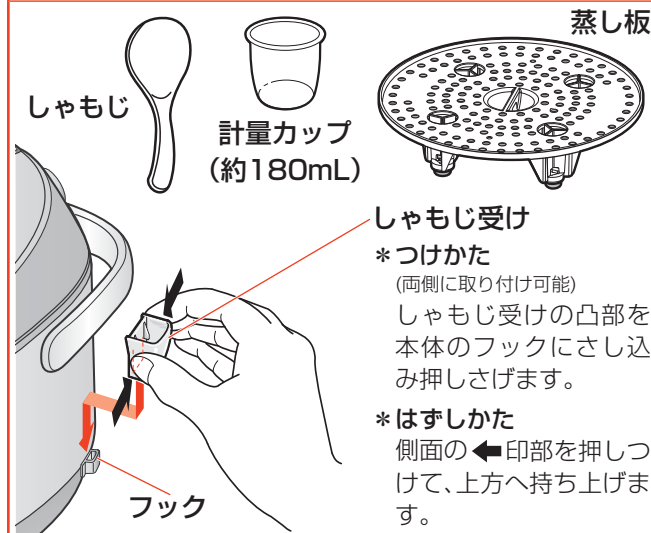
操作／表示部

※操作説明は、☞ 7ページ。

炊飯器本体

付属品 (各1個)

しゃもじ

計量カップ(約180mL)

蒸し板

しゃもじ受け

＊つけかた

(両側に取り付け可能)

しゃもじ受けの凸部を本体のフックにさし込み押しさげます。

＊はずしかた

側面の⬅印部を押しつけて、上方へ持ち上げます。

吸・排気口 (底面)

じゅうたんやテーブルクロス、ふきん、タオル、ビニール袋や紙の上で使用すると、吸・排気口をふさいでごはんが炊けなかったり(「U25」が表示されます。☞ 39ページ)、故障の原因となります。また、炊飯器の下に輪ゴムやごみがあると吸い込んで故障の原因となります。

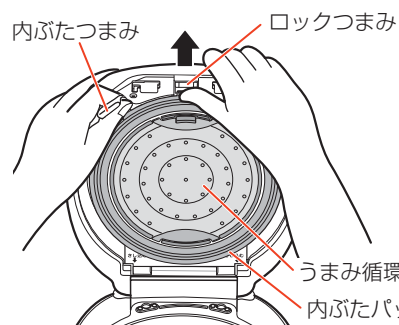
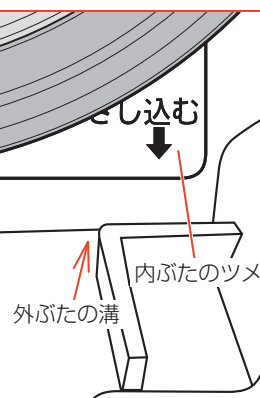
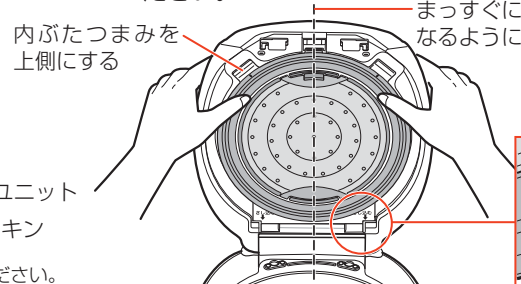
さし込みプラグ

電源コード (コードリール)

- 出しかた
  さし込みプラグを引っ張ります。
  コードは、赤色テープ以上は引き出さないでください。
- しまいかた
  コードを少し引いても どすと巻き込まれます。
  コードがねじれていますと、最後まで巻き込まれなくなります。

内ぶたのはずしかた・つけかた

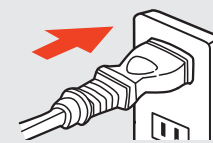
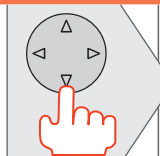
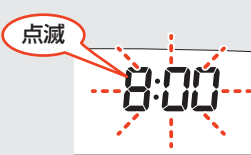
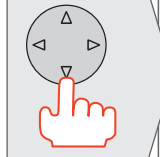
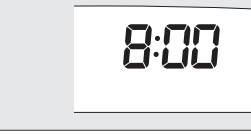
●はずしかた
片手で内ぶたつまみを持ち、ロックつまみを上方向に押し上げ、内ぶたつまみを手前に引きます。

●つけかた
①内ぶた下部のツメを外ぶた下部の溝にさし込みます。
※内ぶたの左右ツメ2ヶ所が外ぶたの左右の溝にさし込まれているか、必ず確認してください。
②上側をカチッと音がするまで押し込みます。
※内ぶたがロックつまみで保持されていることを確認してください。

※内ぶたパッキンをむやみに引っ張らないでください。

ご注意!!
※ごはんを炊くときは、必ず本体に**内ぶた**を取り付けてください。内ぶたを取り付けていないと外ぶたは、閉まりません。
※内ぶたには、うまみ循環ユニットが付いていることを確認してください。付けないと内ぶたの上面に、ごはんつぶがたまることがあります。うまみ循環ユニットのはずしかた・つけかたは、☞27ページをご覧ください。
＊お手入れなどで内釜と内ぶたの両方をはずしたときは、外ぶたを閉めることができます。

現在時刻の合わせかた

現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがありますので、次の手順で合わせ直してください。

例 現在時刻が午前8:00で、表示が7:55になっているときは

1 さし込みプラグをさし込む
※24時間表示です。
夜の12時は、0:00に
昼の12時は、12:00と表示します。

2 コントロールキーの矢印のいずれかを1秒以上押し続ける
※現在時刻の時桁または分桁が**点滅**して、時刻合わせができます。

3 コントロールキーを押して、時刻を合わせる
●「◁」を押すと時桁変更が、「▷」を押すと分桁変更ができます。「△（すすむ）」「▽（もどる）」で正しい時刻に合わせてください。
※時桁は1時間単位で、分桁は1分単位にすすんだり、もどったりします。
※「△」「▽」「◁」「▷」の真上を押さないと、うまくできないことがあります。
●操作を止めた4秒後に、時刻表示の**点滅**が止まって、自動的にセットを完了します。

■リチウム電池について（本体に内蔵）

☆リチウム電池の役目
●さし込みプラグを抜いても、現在時刻を表示します。
●予約時刻の設定を記憶します。

☆電池が消耗してくると
●さし込みプラグを抜いたときに時刻表示が消えたり、プラグをさし込んだとき、時刻表示が点滅したりします。
さし込みプラグをさし込めば、通常に使えます。

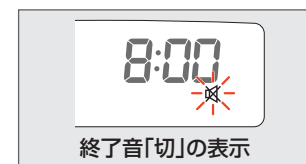
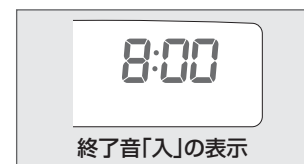
☆電池の交換
●お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（☞41ページ）へご依頼ください。
交換した後は、現在時刻・予約時刻を合わせてください。

予約炊飯終了音（ブザー音）の入／切について

予約炊飯の終了音を消すことができます。
早朝の予約炊飯などで、終了音が必要のないときにお使いください。
※お買上げ時、終了音は「入」に設定されています。
※さし込みプラグをさし込んで行ってください。

入／切のしかた

終了音「切」の表示

8:00

終了音「入」の表示

予約1・2ボタンを5秒以上押すと「ピッ」と音がし、表示部にマークが**点灯**し、「**切**」になります。**取消／切**ボタンを押してください。（設定終了）

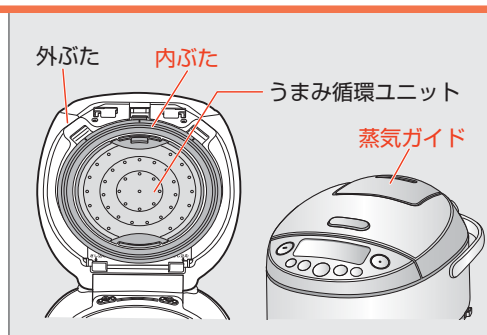
もう一度**予約1・2**ボタンを5秒以上押すと「ピッ」と音がし、表示部のマークが**消灯**し、「**入**」になります。**取消／切**ボタンを押してください。（設定終了）

ごはんを炊く前に

1 必ず、内ぶた・蒸気ガイドが正しくついていることを確認する

※内ぶたを取り付けないと外ぶたが閉まりません。ただし、内釜、内ぶたがないときは外ぶたは閉まります。(☞ 7ページ)

※蒸気ガイドがついていないと、炊飯中に蒸気や内容物が噴出する場合があります。(☞ 26ページ)

※内ぶたにうまみ循環ユニットがついていることを確認してください。(☞ 27ページ)

2 付属の計量カップでお米を正しくはかり、お米を洗う(☞ 28ページ)

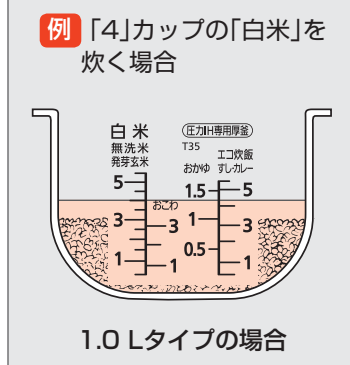
良い例　悪い例

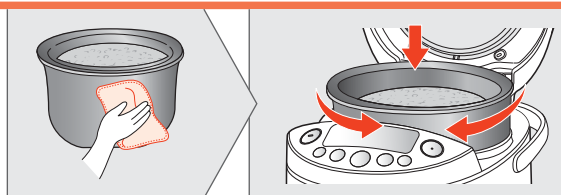
- 内釜で洗米できます。
- お米に水を一気に加えて、軽くかき混ぜて捨てます。
- お米を手でもむようにして洗います。
- 水を加えてすすぎ、そして捨てます。水がきれいになるまでくり返し続けます。
- 炊飯量について詳しくは、23ページの「**炊飯量と炊飯時間**」をご覧ください。

3 お米・コースに合った水位目盛で、水かげんをする(平らな、水平な面で水かげんする)

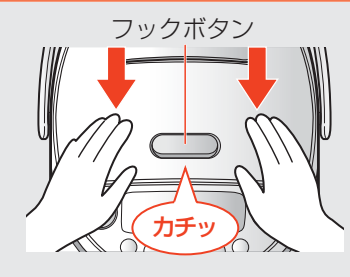
- お米は水平にならしてください。
- 水位目盛は目安です。お米の種類、お好みにより水かげんしてください。(☞ 28ページ)
- **お米の「雑穀」は、「白米」の水位目盛で水かげんしてください。**
- **コースの「高速」と「炊込」は、「白米」の水位目盛で水かげんしてください。**
  「炊込・おこわ」を炊飯するときは、炊きかたが2通り選べます。詳しくは、16ページの「**炊込みごはんとおこわの炊きかた**」および17〜18ページの「**いろいろな炊きかた**」をご覧ください。
- 「おかゆ」の水位目盛は、全がゆ用です。五分がゆの場合は、お米の量を半分にしてください。(☞ 17〜18ページ)

例 「4」カップの「白米」を炊く場合

1.0 Lタイプの場合

4 内釜を炊飯器本体に入れる

- 内釜の外側や炊飯器本体内側に付着した水滴や米つぶなどは、取り除いてください。
- 内釜を軽く左右に回して、正しく入っているか確かめます。

5 外ぶたを閉め、さし込みプラグをさし込む

- 外ぶたは**フックボタンに触れないよう、「カチッ」と音がするまで確実に閉めて**ください。「カチッ」と音がしないときは、再度外ぶたの開閉を行い、外ぶたを確実に閉めてください。
  ※外ぶたを確実に閉めないと炊飯中に蒸気がもれたり、突然外ぶたが開いたりするおそれがあります。
  ※「カチッ」と音がしない場合は、「**お手入れのしかた**」(☞ 26ページ)のフック部、つゆ受け部やストッパー部に米つぶやごはんつぶなどが付着していないか確認してください。
  ※**圧力式炊飯器は、内釜内部の密閉度が高くなっていますので閉まりにくく感じる場合があります。**
- さし込みプラグは、コンセントの奥まで確実にさし込んでください。

フックボタン　カチッ

ごはんの炊きかた

「炊飯コースについて」詳しくは、☞ 23ページ。
「おいしいごはんを炊くために」詳しくは、☞ 28ページ。

『いろいろな炊きかた』について詳しくは、17〜18ページをご覧ください。

お知らせ お買い上げ時は、お米が「白米」でコースが[エコ炊飯]に設定されています。[エコ炊飯]は、炊飯時間と消費電力量に配慮して炊き上げます。[ふつう]より少しかためにに炊き上がります。時間をかけてかたさなど、お好みのごはんに炊きたい場合などは、**白米**または**無洗米**の[ふつう][かため][やわらか]や[匠炊き]コースもお試しください。

1 お米とコースを選ぶ

❶ [お米選択／調理]ボタンを押し、お米の種類を選びます。「白米」「無洗米」「玄米」「発芽玄米」「雑穀」が選べます。

※ **[調理]では、炊飯しないでください。**

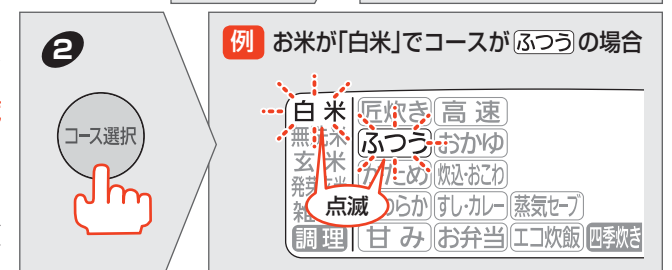
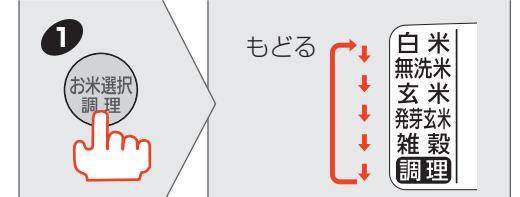
❷ [コース選択]ボタンを押し、表示部に炊きたいコースを点滅させます。

※**コースは、お米により選べるコースが異なります。**
詳しくは、17〜18・23ページをご覧ください。

※「匠炊き」「ふつう」「かため」「やわらか」「甘み」「お弁当」「蒸気セーブ」「エコ炊飯」「四季炊き」のコースで炊飯すると、その設定を記憶しています。次回も同じコースで炊くときは、設定をし直す必要がありません。ただし、その他のコースの場合は炊飯後そのコースの設定を記憶していませんので、炊飯の都度コースを設定してください。

※コースを間違えるとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

※「クリーニング」では、炊飯しないでください。

例 お米が「白米」でコースが[ふつう]の場合

＊[コース選択]ボタンを押すたびに「↓」方向へ替わります。

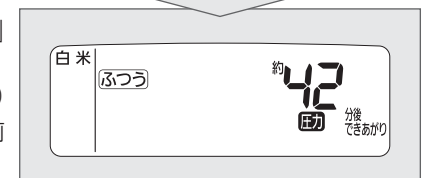
※ [コントロールキー]で、切り替えはできません。

2 お米とコースを確認して、[炊飯]ボタンを押す

- 「炊飯」ランプが**点滅から点灯**に替わり、炊飯を開始します。
- 炊き上がりまでの残り時間の目安を表示します。

※**表示時間は、目安です。**季節(水温・室温)・水かげん・お米の量・電圧などにより、変わります。本体(釜底センサー・ふたセンサー)が熱い場合は、「現在時刻」表示となり、炊飯時間が長くなることがあります。

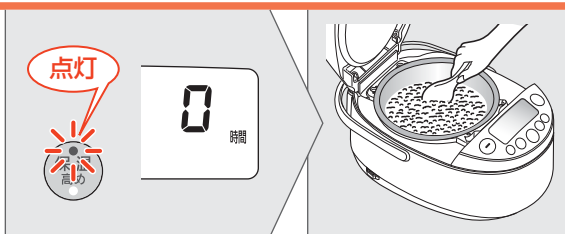
※お米とコースにより、表示される時間は異なります。(☞ 23ページ)

※コースが「高速」の場合、炊き上がりまでの残り時間は、5分前から表示されます。

※ボタン操作時の基準点(例:[お米選択／調理]ボタンは「白米」)を分かりやすくするために、ブザー音を「ピピッ」に変えています。
※内釜が入っていないとブザー音と「U 10」を表示してお知らせします。(炊飯できません。)
※炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。(故障ではありません。)
※炊飯中は、勢いよく蒸気口から大きな音とともに蒸気がくり返し出ますので注意してください。
※炊飯中および炊飯直後は、外ぶたが熱くなることがあります。(故障ではありません。)

11ページへつづく➡

3 炊飯が終わったらすぐにごはんをほぐし、水分をとばす

- ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」に切り替わります。
- 「保温」ランプか「高め保温」ランプが**点灯**し、表示部に保温経過時間を表示します。

※ふたを開けるときは、蒸気や内ぶたから落ちる熱い水滴に気をつけてください。

ニオイの原因になりますので、次の点に注意してください。
- 「玄米」「発芽玄米」「雑穀」「おかゆ」「炊込・おこわ」の保温はおすすめできません。
- 保温中は、さし込みプラグを抜かないでください。（ごはんが傷みやすくなります。）
- ごはんのつぎたし、しゃもじを入れたままの保温や冷めたごはんの保温は、しないでください。
- ごはんが残っているときに取消／切ボタンを押した場合は、ごはんを内釜に入れたままにしないでください。ニオイやべちゃつきの原因になります。

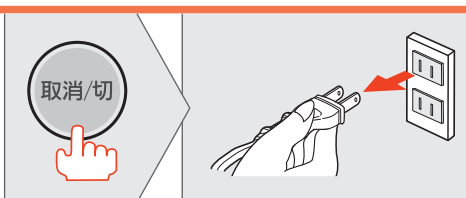
＊コースと保温について詳しくは、☞ 19ページをご覧ください。

4 ごはんがなくなったら取消／切ボタンを押し、さし込みプラグを抜く

- 取消／切ボタンを押すと、表示部は初めに選んだかたさのコースにもどります。
- ごはんがなくなったら、安全のためさし込みプラグを抜いてください。なお、コンセントから抜く場合は、必ずプラグを持って行ってください。

＊ご使用のたび、お手入れを行ってください。「お手入れのしかた」は、☞ 26～28ページ。

※炊飯直後および保温後すぐに炊く場合は、本体（釜底センサー・ふたセンサー）を十分に冷ましてから次の炊飯を始めてください。十分に冷まさないと「現在時刻」表示となり、炊飯時間が長くなることがあります。

※取消／切ボタンを必ず押してからさし込みプラグを抜いてください。
取消／切ボタンを押さないでさし込みプラグを抜くと、表示部は現在時刻表示にもどりますが、再度さし込みプラグをさし込むと保温運転を再開し、現在までの保温経過時間を表示します。
保温経過時間は23時間まで刻み続けています。24時間以上は保温しないでください。

■ 炊飯中にやむを得ず外ぶたを開閉するときは

⚠警告

1. **蒸気ガイドの近くに人がいないことを確認してください。**
2. 取消／切ボタンを押して、炊飯を中止します。
   ※蒸気口から高温の蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
3. 約4分間待ち、圧力表示（点滅表示）が消え蒸気が出ないことを確認してから**フックボタン**を押します。
   ※取消／切ボタンを押した直後に外ぶたを開けると、やけどをするおそれがあります。

炊飯を続けるときは、「**ごはんの炊きかた**」**1** からやり直してください。（☞ 10ページ）

※この場合一度炊飯を中止することになりますので、炊飯時間が長くなったり、うまく炊けないことがあります。

■ 「炊込・おこわ」の最大炊飯量について

「炊込・おこわ」の場合、具を加えるため最大炊飯量が少なくなります。**（1.0 Lタイプ:3カップまで、1.8 Lタイプ:6カップまで）**
※指定の容量を守らないと、ふきこぼれの原因になります。

■ 使用中に停電になったときは

（途中でさし込みプラグを抜いたり、電源ブレーカーが切れた場合も含みます。）

- **瞬間的な停電のときは、停電前の状態にもどります。**
- **停電時間が長いときは、再び通電されると次のようになります。**

炊飯中	炊飯を続けます。 うまく炊けないことがあります。
保温中	保温を続けます。

※**予約（タイマー）炊飯の場合**、開始時刻をすぎているときは、すぐに炊き始めます。
予約時刻どおりに炊けないことがあります。
予約時刻について詳しくは、☞ 22ページをご覧ください。

■ ごはんの炊き上がりについて

- 内釜の底にキツネ色のおこげが、できることがあります。
- 「炊込・おこわ」の場合は、調味料を加えるためおこげができやすくなります。

匠炊きで炊く

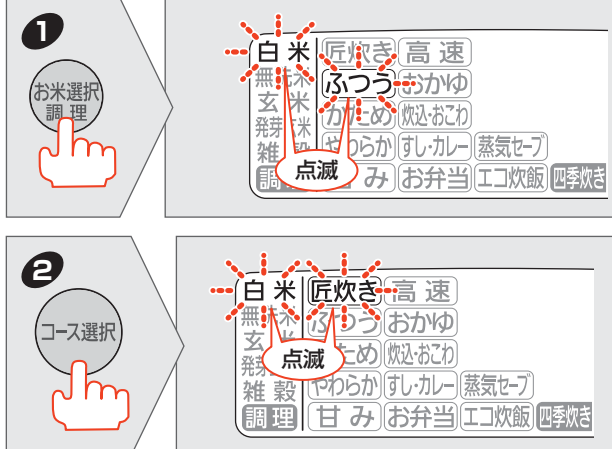
「炊飯コースについて」詳しくは、☞ 23ページ。
「おいしいごはんを炊くために」詳しくは、☞ 28ページ。

「匠炊き」コースとは、常温の水でじっくりと吸水させ、炊き上げの際は一気に加熱を行う炊飯コースです。一粒一粒うまみを逃がさず、はり・ツヤのあるごはんに炊き上げます。
（ふつうコースは、お米に吸水させる際、水の温度を上げて吸水しやすくしています。）
※ふつうコースと比べ、炊飯時間が長くなります。
※季節／水温によって、炊飯時間が異なりますのでご注意ください。
※玄米匠炊きのみ、一定の温度で吸水させます。

1 お米とコースを選ぶ

1. お米選択／調理ボタンを押し、お米の種類を選びます。
2. コース選択ボタンを押し、表示部に「匠炊き」を**点滅**させます。

※**「白米」「無洗米」「玄米」のみ、「匠炊き」炊飯できます。**

※「匠炊き」コースで炊飯すると、その設定を記憶していますので、次回も同じ「匠炊き」で炊くときは設定をし直す必要がありません。

2 コースの「匠炊き」を確認して、炊飯ボタンを押す

- 「炊飯」ランプが**点滅から点灯**に替わり、炊飯を開始します。
- 炊き上がりまでの残り時間の目安を表示します。
  ※**表示時間は、目安です。**
  季節（水温・室温）・水かげん・お米の量・電圧などにより変わります。
  ※お米により表示される時間は、異なります。（☞ 23ページ）
- 炊飯が終わったらすぐにごはんをほぐし、水分をとばしてください。
- ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」または「高め保温」に切り替わりますが、玄米のときはおすすめできません。（においの原因になります。）
  ※ごはんがなくなったら取消／切ボタンを押し、さし込みプラグを抜いてください。

例 お米が「白米」の場合

点灯　炊飯
白米 匠炊き　- -　圧力　分後できあがり
約3分後
白米 匠炊き　約72　圧力　分後できあがり

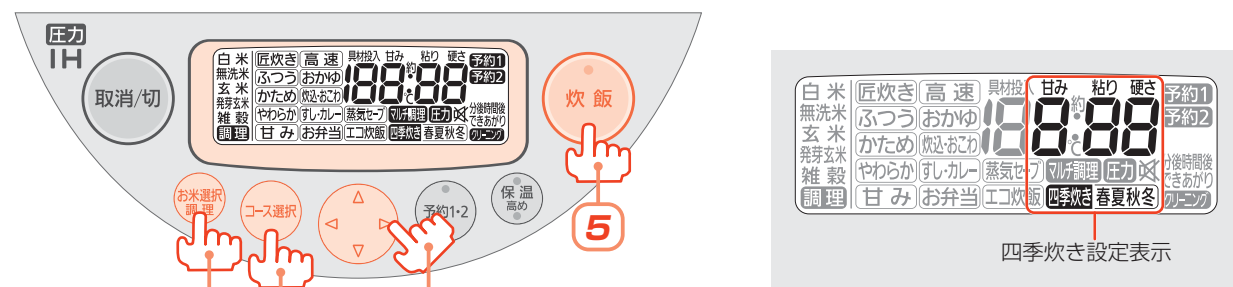
＊詳しくは、11ページ「ごはんの炊きかた」3、4をご覧ください。

※ボタン操作時の基準点（例：お米選択／調理ボタンは「白米」）を分かりやすくするために、ブザー音を「ピピッ」に変えています。
※内釜が入っていないとブザー音と「U 10」を表示してお知らせします。（炊飯できません。）
※炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。（故障ではありません。）
※炊飯中は、勢いよく蒸気口から大きな音とともに蒸気がくり返し出ますので注意してください。
※炊飯中および炊飯直後は、外ぶたが熱くなることがあります。（故障ではありません。）

炊飯中または保温中に現在時刻が知りたいときは!!

コントロールキーを押してください。現在時刻は、コントロールキーを押しているときと離してから約2秒間表示されます。

四季炊きについて

お米は、春・夏・秋・冬の四季を通して性質が変化します。

四季炊きについて!!

- 2を基準にして、甘み・粘り・硬さをそれぞれ3段階に設定できます。
- 設定により、炊き上がりが変わります。また、それぞれ炊飯時間が変わります。
- 同じ設定をしてもお米の種類や季節、水かげんが変わると炊き上がりも変化します。その都度、各設定を調節してお好みの炊き上がりになるよう、調整してください。

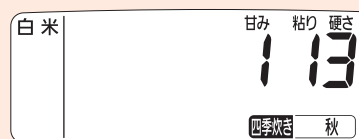
四季ごとに変化するお米の性質に合った炊きかたをします。また、『春』『夏』『秋』『冬』を合わせたなかで、甘み、粘り、硬さをそれぞれ3段階で自由に組み合わせることによりお客さまのお好みに合った炊き上がりに調節することができます。（組み合わせにより108通り設定ができます。）

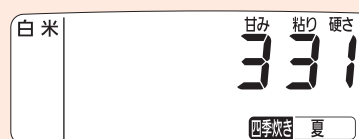
【 炊飯時間のめやす 】

季節	甘み	粘り	硬さ	時間
春	2	2	2	40分
	3	3	1	45分
	1	1	3	35分
夏	2	2	2	45分
	3	3	1	50分
	1	1	3	40分
秋	2	2	2	33分
	3	3	1	38分
	1	1	3	28分
冬	2	2	2	37分
	3	3	1	42分
	1	1	3	32分

＊1.0 Lタイプ（3カップ炊飯）の場合

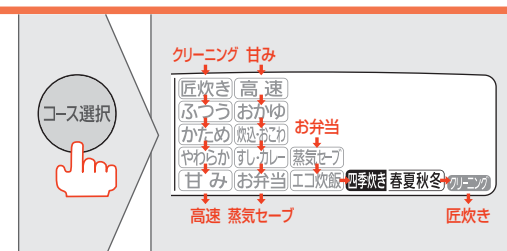
段階	甘み	粘り	硬さ
1	少なめ	弱め	やわらかめ
2	ふつう	ふつう	ふつう
3	多め	強め	かため

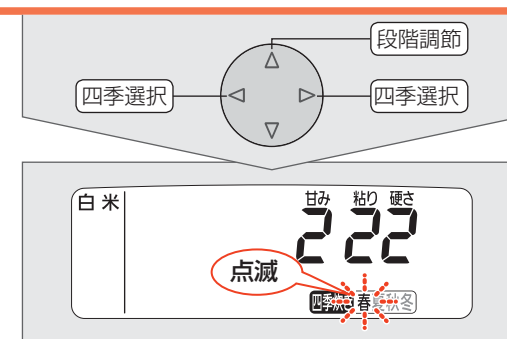
例1 秋の米（新米）を甘み「少なめ」で粘り「弱め」、硬さ「かため」に設定した場合

例2 夏の米（古米）を甘み「多め」粘り「強め」、硬さ「やわらかめ」に設定した場合

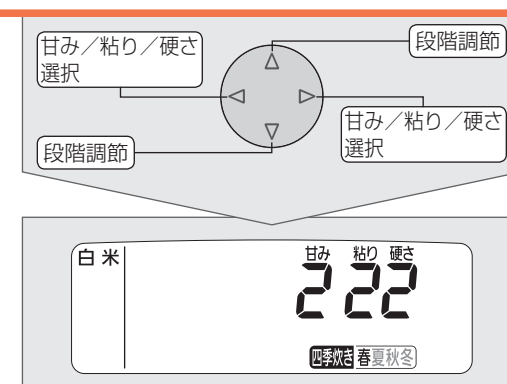
※ お米が「白米」「無洗米」のときのみ『**四季炊き**』ができます。
※ 『**四季炊き**』は、白米の水位目盛に合わせて、水かげんしてください。
※ お米の計量／洗米などは、☞ 9ページの『**ごはんを炊く前に**』をご覧ください。
※ 新米のお米を炊飯する場合の季節の設定は、「秋」をお勧めします。
※ **収穫後、1年以上経過**のお米を炊飯する場合の季節の設定は、「夏」をお勧めします。

1 お米選択／調理ボタンを押す

現在選んでいるお米とコースと「炊飯」ランプが点滅します。
※必ず「白米」「無洗米」に合わせてください。
他のお米を選択していると『四季炊き』設定できません。

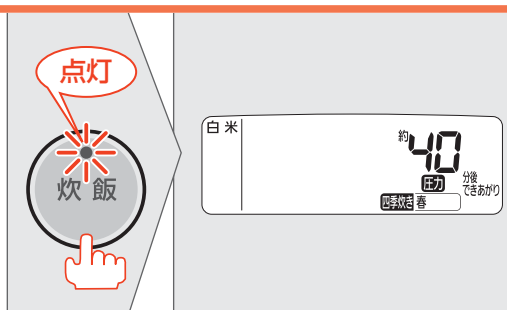
2 コース選択ボタンで『四季炊き』に合わせる

コース選択ボタンを押すごとに「⬇」方向へ替わります。
※『四季炊き』設定表示の初期設定は、『春』の甘み2、粘り2、硬さ2に設定されています。

3 コントロールキーで四季を選択する

コントロールキーの「◁」と「▷」で『春』『夏』『秋』『冬』を選択してください。
※「△」で段階調節に切り替わります。
一度、段階調節にかわると コントロールキー では四季設定を変更できません。
コース選択ボタンを押して、季節設定にしてください。

4 コントロールキーで段階調節をする

コントロールキーの「△」で甘みを選択します。
コントロールキーの「◁」と「▷」で甘み、粘り、硬さの変更を、「△」と「▽」で数字の段階調節をしてください。
※点滅している数字のみ、1〜3の調節ができます。
※甘み、粘り、硬さを選択しているときに季節の設定を変更する場合は、コース選択ボタンを押し、季節設定にしてください。

5 炊飯ボタンを押す

「炊飯」ランプが点灯し、炊飯を開始します。
表示部は、炊き上がりまでの残時間を表示します。
※一度『四季炊き』炊飯すると、次回からは同じ設定で炊飯できます。
- 炊飯が終わったらすぐにごはんをほぐし、水分をとばしてください。
- ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」または「高め保温」に切り替わります。

＊『ふつう』炊飯にもどしたい場合は、コース選択ボタンで変更してください。

■ 簡単『四季炊き』炊飯

一度四季炊きすると次回からは、設定を記憶していますので変更しないときには、炊飯ボタンを押すだけで炊飯できます。

■ 簡単『四季炊き』予約

一度四季炊き予約炊飯すると次回からは、設定を記憶していますので変更しないときには、①予約1･2ボタンと②炊飯ボタンを押すだけで予約炊飯できます。

蒸気セーブコースについて

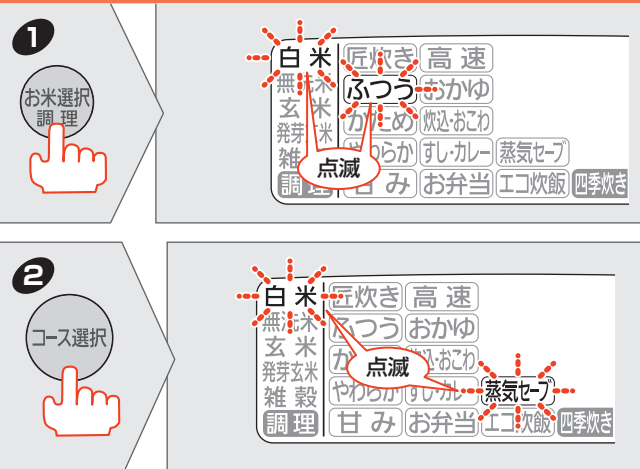
「蒸気セーブ」コースとは、ふつうコースと比べ、炊飯時に排出する蒸気の量を抑えて炊飯するコースです。

1.0Lタイプ（3カップ炊飯時の排出蒸気量）：白米 蒸気セーブ：約18.4mL（白米 ふつう：約62.5mL）
1.8Lタイプ（5カップ炊飯時の排出蒸気量）：白米 蒸気セーブ：約18.5mL（白米 ふつう：約67.4mL）

※排出蒸気量は、季節（水温・室温）・水かげん・電圧・お米の種類などにより異なります。
※ふつうと比べ、少し柔らかめに炊き上がります。お好みで水かげんしてください。
※壁や家具、キッチン用収納棚に蒸気が当たらないようにしてください。

1 お米とコースを選ぶ

❶ お米選択／調理ボタンを押し、お米の種類を選びます。
❷ コース選択ボタンを押し、表示部に「蒸気セーブ」を点滅させます。

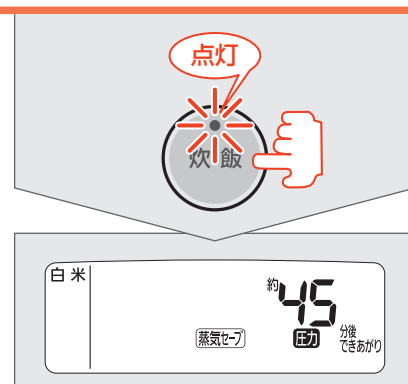
※「白米」「無洗米」のみ、「蒸気セーブ」炊飯できます。
※「蒸気セーブ」コースで炊飯すると、その設定を記憶していますので、次回も同じ「蒸気セーブ」を炊くときは設定をし直す必要がありません。

2 コースの「蒸気セーブ」を確認して、炊飯ボタンを押す

- 「炊飯」ランプが点滅から点灯に替わり、炊飯を開始します。
- 炊き上がりまでの残り時間の目安を表示します。

※表示時間は、目安です。
季節（水温・室温）・水かげん・お米の量・電圧などにより変わります。

- 炊飯が終わったらすぐにごはんをほぐし、水分をとばしてください。
- ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」または「高め保温」に切り替わります。

※ごはんがなくなったら取消／切ボタンを押し、さし込みプラグを抜いてください。

＊詳しくは、11ページ「ごはんの炊きかた」3、4をご覧ください。

※ボタン操作時の基準点（例：お米選択／調理ボタンは「白米」）を分かりやすくするために、ブザー音を「ピピッ」に変えています。
※内釜が入っていないとブザー音と「U 10」を表示してお知らせします。（炊飯できません。）
※炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。（故障ではありません。）
※炊飯中および炊飯直後は、外ぶたが熱くなることがあります。（故障ではありません。）

炊飯中または保温中に現在時刻が知りたいときは!!

コントロールキーを押してください。現在時刻は、コントロールキーを押しているときと離してから約2秒間表示されます。

炊込みごはんとおこわの炊きかた

炊飯する直前に具材を入れる炊きかた

水かげんをしたあと、お米の上に粗熱を取った具材を入れて炊きます。
※水かげんのしかたは、9ページ「ごはんを炊く前に」をご覧ください。

むらし中に具材を入れる炊きかた

むらし中でも具材を入れることができます。炊飯の初めから具材を入れると、具材が固くなったり、縮んだり、色が悪くなったりする場合があります。
むらしの途中で入れると、きれいにおいしく仕上がります。

※具材は火が通りやすいように小さく切って、さっと湯通ししてからお使いください。
※あらかじめ煮た具材で水気がある場合は、水気を切ってから具材を入れてください。
※ふたを開けるときは、蒸気に注意してください。

1 内釜をセットし、炊飯する

内釜にお米とだし汁（合わせ調味液）を入れ、炊飯器にセットし、コースを「炊込・おこわ」に合わせて炊飯ボタンを押します。

※このときは、まだ具材は入れません。
※だし汁（合わせ調味液）が釜底にたまらないよう、炊飯直前にかき混ぜてください。

2 お知らせ音が鳴る

炊飯が経過してむらしに入り、表示が「12分後」になると、「具材投入」が表示され、「ピッピッ」とお知らせ音が鳴ります。

※「炊飯」ランプが点滅します。
※コースを「炊込・おこわ」に合わせていないと、お知らせ音は鳴りません。
※圧力が消えていることを確認してください。

3 外ぶたを開けて、具材を入れる

約2分以内に具材を入れ、外ぶたを閉め、炊飯ボタンを押します。

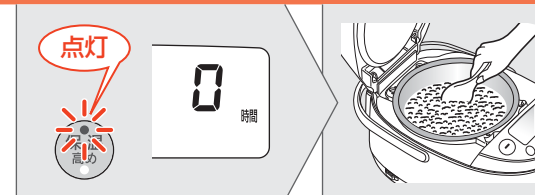
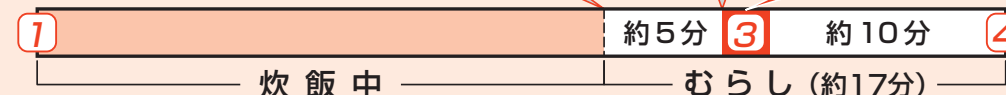
※「炊飯」ランプが点滅から点灯に替わり、むらしを続けます。
※炊飯ボタンを押すと、「炊飯」ランプが点滅から点灯に替わりますが、押さなくても約2分後には点灯になります。

4 炊飯が終わったら、すぐにほぐす

ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、自動的に「保温」に切り替わります。

※「炊込・おこわ」の保温はおすすめできません。
（ニオイの原因になります。）

いろいろな炊きかた

各機種の炊飯量について詳しくは、「炊飯量と炊飯時間」をご覧ください。（☞ 23ページ）

炊きかた	お米の種類	水かげん（下記の水位線に合わせます）	お米（下記のお米が選べます）	コース（下記のコースが選択できます）＊選択後は炊飯ボタンを押します。	ワンポイントアドバイス
白米	白米を使います	白米	白米	匠炊き 高速 ふつう おかゆ かため 炊込・おこわ やわらか すし・カレー 蒸気セーブ 甘み お弁当 エコ炊飯 四季炊き 春夏秋冬	白米とは、玄米の表面を約10%削ったものです。 水は、水道水より浄化した水の方がおいしく炊けます。 ＊ミネラルウォーターは硬度「50」以下であればおいしく炊けますが、硬度が高いとパサパサした黄色い炊き上がりになります。
無洗米	無洗米を使います	無洗米	無洗米		無洗米は洗わなくてもよいお米ですが、次のことにご注意ください。 ＊水を入れると、お米のデンプン質で白くにごることがあります。そのまま炊くとおこげができたり、ニオイが気になる場合がありますので、1～2回水を入れ替えて、すすぐことをお勧めします。また、水かげんをしたあと、一粒一粒が水になじむように2～3回底からかるくかき混ぜてください。特に調味料を加えて炊くときは、よくかき混ぜてください。
玄米	玄米を使います	玄米	玄米	匠炊き※ ふつう おかゆ かため やわらか ※玄米のみ、匠炊きコースで炊飯できます。	圧力炊飯により、かたい表皮もふっくら柔らかく炊き上げます。
発芽玄米	発芽玄米を使います	発芽玄米	発芽玄米		白米に発芽玄米を2～3割混ぜて炊きます。 ＊市販の発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれることがありますので水かげんを調節してください。
雑穀	白米を使います（白米に雑穀を加えたもの）	白米	雑穀		白米に市販の雑穀をお好みの量加えて炊きます。 ＊雑穀を混ぜて炊飯する場合は、お米を必ず「雑穀」に合わせてください。 ＊水かげんは、平らな台の上でお米の量に応じた内釜の水位線に必ず合わせてください。 ＊内ぶたの調圧孔、安全弁、減圧孔や蒸気ガイドは、雑穀が目詰まりしやすいので、炊飯後は必ず毎回お手入れをしてください。（☞ 26～27ページ） ＊雑穀はお米の種類や水かげんにより、底にきつね色のおこげができることがあります。 ＊雑穀を加える量等は、市販の雑穀の袋に記載されている量を参考にしてください。
匠炊き	白米・無洗米・玄米が使えます	白米・無洗米 玄米	白米 無洗米 玄米	匠炊き	「匠炊き」コースとは、常温の水でじっくりと吸水させ、炊き上げの際は一気に加熱を行う炊飯コースです。一粒一粒うまみを逃がさず、はり・ツヤのあるごはんに炊き上げます。（ふつうコースは、お米に吸水させる際、水の温度を上げて吸水しやすくしています。） ※詳しくは、12ページをご覧ください。
甘み	白米・無洗米が使えます	白米・無洗米	白米 無洗米	甘み	お米の持つ、本来の甘み成分を十分に引き出して、ひと味違う甘みのあるごはんに炊き上げます。
高速				高速	炊飯時間の短縮を優先させています。（かたさの調節は選べません。） ＊ごはんが少しかためになったり、おこげができることがあります。 ＊あらかじめお米を水につけておくと、おいしく炊き上がります。 ＊保温になってもすぐに外ぶたを開けずにしばらく蒸らしておくと、おいしく召し上がっていただけます。
おかゆ	白米・無洗米・玄米・発芽玄米・雑穀が使えます	おかゆ	白米 無洗米 玄米 発芽玄米 雑穀	おかゆ	水位線は、全がゆ用です。 ＊全がゆより柔らかいおかゆを炊く場合は、お米の量を減らしてください。 ※炊飯するお米の量に合った水位線以上、水を入れないでください。 目安は、全がゆ　米：カップ1　水：水位目盛1（おかゆ） 五分がゆ　米：カップ1/2　水：水位目盛1（おかゆ） 必ず、コースがおかゆになっていることを確認してください。 ※玄米おかゆは時間を長く設け、1.2気圧でしっかり熱と水を吸収し、ふっくら炊き上げます。
炊込み	白米・無洗米が使えます	白米・無洗米	白米 無洗米	炊込・おこわ	お米は、炊飯する直前まで水につけておきます。 ＊しょうゆ、塩などの調味料は、直接内釜に入れずに冷ましただしや水とあらかじめ混ぜておいて、炊飯直前に内釜の水位線まで加えます。 調味料が釜底にたまらないよう、再度混ぜてください。 ※油分が多いと、炊きむらになることがあります。 ＊具材は小さめに切ってください。 ＊『炊飯する直前に具材を入れる炊きかた』で炊飯する場合は、具材の粗熱を取ってから入れてください。 ＊おこわのもち米とうるち米（白米）の割合は、お好みで変えてください。 炊きかたが2通り選べます。詳しくは、16ページの「炊込みごはんとおこわの炊きかた」をご覧ください。
おこわ		おこわ			
すしめし		すし・カレー		すし・カレー	粘りが少なく、しゃっきりしたすしめしに適した炊き上がりになります。 ＊粘りが強いお米の場合は、「古米」を混ぜると粘りが少なくなります。
カレー用					粘りが少なく、あっさりした少しかためのごはんに炊き上がります。 ＊カレー用ごはんには、「インディカ米」も違った食感でおいしく味わえます。 ＊カレー用には、粘りの少ないお米が適しています。
お弁当		白米・無洗米		お弁当	粘りが多く、もっちりとしたお弁当に適した炊き上がりになります。
蒸気セーブ				蒸気セーブ	「蒸気セーブ」コースとは、ふつうコースと比べ、炊飯時に排出する蒸気の量を抑えて炊飯するコースです。 1.0Lタイプ（3カップ炊飯時の排出蒸気量）：白米 蒸気セーブ：約18.4mL（白米 ふつう：約62.5mL） 1.8Lタイプ（5カップ炊飯時の排出蒸気量）：白米 蒸気セーブ：約18.5mL（白米 ふつう：約67.4mL） ※詳しくは、15ページをご覧ください。
エコ炊飯		エコ炊飯		エコ炊飯	ふつうより、少ない消費電力量で炊き上げます。 ※ふつうコースと比べ、少しかために炊き上がります。（あらかじめお米を水につけておくと、おいしく炊き上がります。） 1.0Lタイプ（3カップ炊飯時の消費電力量）：白米 エコ炊飯：約163Wh（白米 ふつう：約215Wh） 1.8Lタイプ（4カップ炊飯時の消費電力量）：白米 エコ炊飯：約209Wh（白米 ふつう：約266Wh） ※省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。 ※実際にお使いになるときの消費電力量は、炊飯量、周囲の温度、水の量などによって変化します。上記の消費電力量は目安としてご覧ください。
四季炊き		白米・無洗米		四季炊き 春夏秋冬	お米は、春・夏・秋・冬の四季を通して性質が変化します。四季炊きでは、それぞれの季節のお米の性質に合った炊きかたをします。 また、季節に合わせたなかで、甘み・粘り・硬さをそれぞれ3段階で調節することにより、お好みに合わせて炊き上げることができます。 ※詳しくは、13～14ページをご覧ください。

保温について

炊飯が終わると自動的に保温または高め保温になります。(お買上げ時は保温に設定されています)
保温と高め保温の設定は、一度設定すると次に設定し直すまで記憶されます。

高め保温のしかた

＊高め保温は、保温より高めの温度で保温します。

1 保温中に
保温／高めボタンを押す

●「保温」ランプが消灯し、「高め保温」ランプが点灯すると高め保温になります。

※高め保温を解除(中止)して保温にもどしたいときは、**保温／高めボタン**をもう一度押します。「保温」ランプが点灯し「ピピッ」と音がして操作の基準点に戻ったことをお知らせします。

※高め保温を開始しても、保温経過時間は保温開始時(炊き上がり直後)からの経過時間を表示します。

『保温』『高め保温』経過時間、24時間後!!

表示部は現在時刻表示にもどります。

『切』の状態から『保温』または『高め保温』にしたいときは!!

保温／高めボタンを押してください。
「保温」ランプ、または「高め保温」ランプが点灯し、『保温』または『高め保温』になります。
※表示部に保温経過時間を表示します。

コースと保温について

		コース												
		匠炊き	ふつう	かため	やわらか	甘み	高速	おかゆ	炊込・おこわ	すし・カレー	お弁当	蒸気セーブ	エコ炊飯	四季炊き
お米	白米	○	○	○	○	○	○	△	△	○	○	○	○	○
	無洗米	○	○	○	○	○	○	△	△	○	○	○	○	○
	玄米	△	△	△	△	炊飯できません		△	炊飯できません					
	発芽玄米	炊飯できません	△	△	△			△						
	雑穀		△	△	△			△						

○：保温できます。
△：保温はおすすめできません。
(ニオイや黄ばみ・パサツキの原因となります。また、内釜内面フッ素被膜が傷ついているとふくれやはがれの原因となりやすくなります。)

※保温中は内ぶたの内側、内ぶたパッキン、内釜につゆがつく場合がありますが、ごはんの乾燥を防ぐためです。(故障ではありません。)

＊保温や高め保温は、保温量の変化に合わせて最適な加熱を行い、長時間うまみをキープします。(量ピタうまみ保温機能)

炊飯中または保温中に現在時刻が知りたいときは!!

コントロールキーを押してください。
現在時刻は、**コントロールキー**を押しているときと離してから約2秒間表示されます。

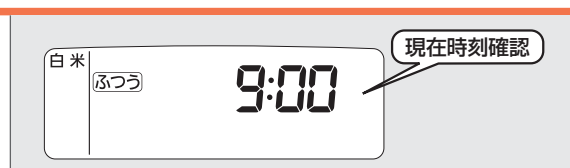
保温のごはんをおいしく食べるために、次の点に注意してください。

●炊き上がったらすぐに、釜底までしっかりとほぐします。(余分な水分がとび、ふっくらおいしくなります。)
●ごはんは、中央に寄せて保温します。(乾燥やべちゃつきを抑えます。)
●しゃもじを入れたまま、保温しないでください。(雑菌が入り、ニオイの原因となります。)
●保温中も、ときどきほぐしてください。(ごはんが固まらず、おいしく召し上がっていただけます。)
●お米や季節によっては、ニオイが出ることがあります。ニオイが気になる場合は、「**クリーニング(煮沸)機能**」(☞25ページ)でニオイを取り、炊飯終了後に「**保温**」を「**高め保温**」に切り替えてください。
●保温中に**取消／切**ボタンを押すと保温が取り消されます。
再度保温にすると、保温経過時間は、0から表示します。
●冷やごはんの温め直しは、しないでください。(ニオイの原因となります。)
●24時間以上の保温は、しないでください。(黄ばみやニオイの原因となります。)
※たくさん炊いて長時間保温するよりも、少しの量をその都度炊くほうがおいしく食べられ、節電にもなります。

予約(タイマー)炊飯のしかた

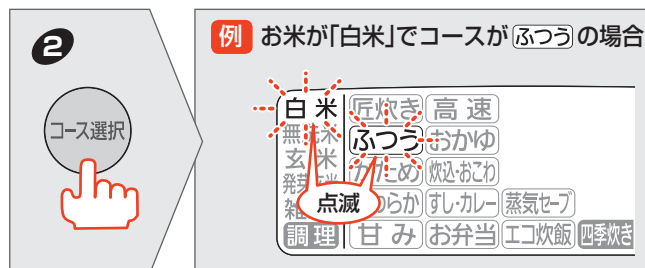
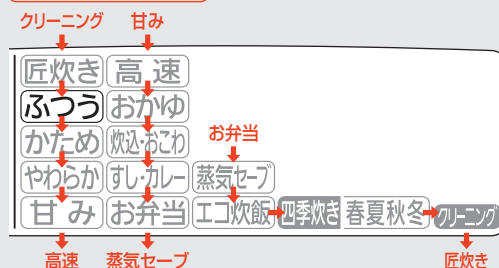
予約設定した時刻に炊き上がります。
希望する予約時刻を2通り設定できますので、「朝 炊き上がり」と「夕方 炊き上がり」など 予約1 、予約2 を使い分けると便利です。

1 現在時刻を確認する

現在時刻がずれていると、予約炊飯がうまくできませんので、正しく合わせ直してください。
(☞ 8ページ)

※「炊飯」ランプが点灯しているときや保温中は、タイマーを合わすことができません。
取消／切 ボタンを押して、「炊飯」ランプを消すか、保温を取り消してください。

2 お米とコースを選ぶ

❶ お米選択／調理 ボタンを押し、お米の種類を選びます。
「白米」「無洗米」「玄米」「発芽玄米」「雑穀」が選べます。

❷ コース選択 ボタンを押し、表示部に炊きたいコースを点滅させます。
※コースは、お米により選べるコースが異なります。
詳しくは、17～18･23ページをご覧ください。
※「調理」「クリーニング」は、予約できません。

＊ コース選択 ボタンを押すたびに「↓」方向へ替わります。
※ コントロールキー で、切り替えはできません。

コースと予約炊飯について

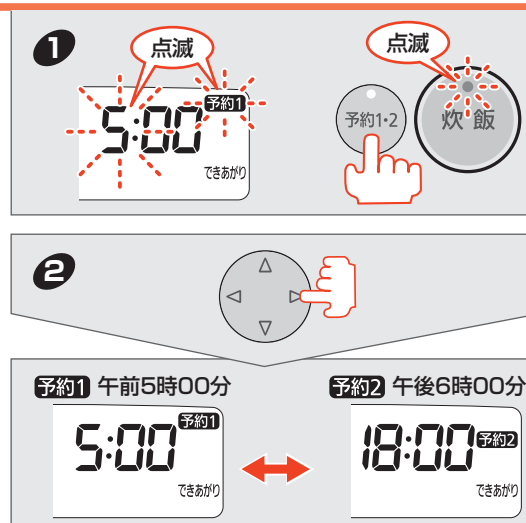
		コース												
		匠炊き	ふつう	かため	やわらか	甘み	高速	おかゆ	炊込･おこわ	すし･カレー	お弁当	蒸気セーブ	エコ炊飯	四季炊き
お米	白米	○	○	○	○	○	―	○	―	○	○	○	○	○
	無洗米	○	○	○	○	○	―	○	―	○	○	○	○	○
	玄米	○	○	○	○	炊飯できません		○	炊飯できません					
	発芽玄米	炊飯できません	○	○	○			○						
	雑穀		○	○	○			○						

○：予約炊飯できます。　　－：予約炊飯できません。

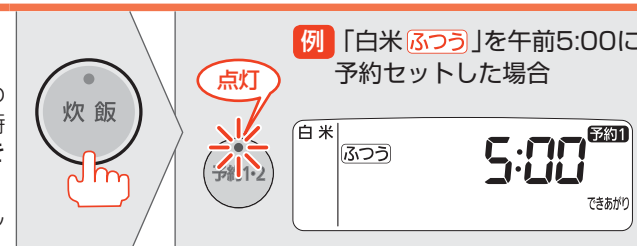
3 予約時刻を合わせる

❶ 予約1･2 ボタンを押します。
※「炊飯」ランプと予約時刻の時桁が点滅します。
予約1･2 ボタンを押すごとに 予約1 ⇔ 予約2 をくり返します。

❷ コントロールキー で予約時刻を合わせます。
● 「◁」で時桁を「▷」で分桁を合わせます。
「△」(すすむ)／「▽」(もどる)で予約時刻を合わせてください。
※時桁は1時間単位で、分桁は10分単位で替わります。
● タイマーは、あらかじめ右図の2通りの予約時刻を記憶しています。

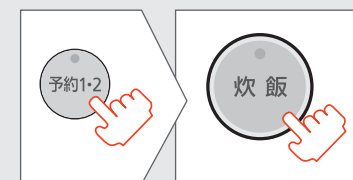
予約1 午前5時00分

※予約の時間は、12時間以内(夏場など水温が高いときは、8時間以内)に設定することをお勧めします。
長時間の予約は、長い時間お米を水に浸すことになり、室温や気温が高いとき、ニオイが出ることがあります。
※予約炊飯をするとごはんが柔らかめに炊き上がったり、おこげができることがあります。

4 炊飯 ボタンを押す

「予約1･2」ランプが消灯から点灯に替わり、「炊飯」ランプが消灯すると予約した時刻が表示されます。(予約炊飯がセットできました。)
※炊飯が始まると「炊飯」ランプが、点灯します。

例 「白米 ふつう 」を午前5:00に予約セットした場合
点灯
予約1･2
白米
ふつう
5:00
予約1
できあがり

※ボタン操作時の基準点(例: お米選択／調理 ボタンは「白米」)を分かりやすくするために、ブザー音を「ピピッ」に変えています。
※内釜が入っていないとブザー音と「U10」を表示してお知らせし、予約を受け付けません。
※水温･室温･お米の量･水かげん･電圧によっては、予約時刻どおりに炊き上がらないことがあります。
※予約炊飯終了のブザー音を消すことができます。(☞ 8ページ)

■簡単予約について(前回と同じ予約時刻で炊くとき)

一度予約炊飯すると、次回からは簡単に予約できます。
前回予約した時刻を記憶しています。
お米とコースを確認して、予約1･2 ボタンで 予約1 か 予約2 を選び、炊飯 ボタンを押してください。

■予約時刻について

予約時刻と現在時刻の差が下の表のときは、タイマーを使って炊飯できません。すぐに炊飯を始めます。

コース ＼ お米	白米、無洗米
匠炊き	2時間未満
ふつう、かため、やわらか	1時間10分未満
甘み	1時間10分未満
おかゆ	2時間未満
すし･カレー	1時間10分未満
お弁当	1時間10分未満
蒸気セーブ	1時間10分未満
エコ炊飯	1時間10分未満
四季炊き	1時間10分未満

■スタート後に予約時刻を変えたいときは

取消／切 ボタンを押してから、2～4の手順で合わせ直します。

スタート後に現在時刻が知りたいときは!!
予約1･2 ボタンまたは コントロールキー を押してください。
現在時刻が、約2秒間表示されます。

コース ＼ お米	玄米	発芽玄米、雑穀
匠炊き	2時間未満	―
ふつう、かため、やわらか	1時間30分未満	1時間10分未満
おかゆ	2時間30分未満	2時間未満

使いかた

炊飯量と炊飯時間

品　番	1.0Lタイプ				1.8Lタイプ			
コース	匠炊き	四季炊き	蒸気セーブ	甘み	匠炊き	四季炊き	蒸気セーブ	甘み
炊飯量	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)
白　米	約43～76分	約26～50分	約41～48分	約36～43分	約42～81分	約26～55分	約41～53分	約37～50分
無洗米	約43～77分	約26～50分	約42～46分	約35～43分	約43～81分	約26～55分	約42～51分	約36～50分
コース	ふつう	かため	やわらか	すし・カレー	ふつう	かため	やわらか	すし・カレー
炊飯量	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)
白　米	約41～43分	約41～42分	約47～49分	約29～32分	約40～47分	約40～46分	約46～54分	約30～36分
無洗米	約42～43分	約41～42分	約49～50分	約28～32分	約41～48分	約41～46分	約48～55分	約30～35分
雑　穀	約41～44分	約36～40分	約47～49分	–	約42～48分	約36～43分	約47～53分	–
コース	高速	おかゆ(全がゆ)	炊込	おこわ	高速	おかゆ(全がゆ)	炊込	おこわ
炊飯量	0.09～0.72L (0.5～4カップ)	0.09～0.27L (0.5～1.5カップ)	0.18～0.54L (1～3カップ)	0.18～0.54L (1～3カップ)	0.18～1.44L (1～8カップ)	0.09～0.45L (0.5～2.5カップ)	0.18～1.08L (1～6カップ)	0.36～1.08L (2～6カップ)
白　米	約16～24分	約64～68分	約38～42分	約38～40分	約17～27分	約64～70分	約40～44分	約39～42分
無洗米	約17～25分	約64～69分	約41～43分	約38～40分	約18～27分	約64～71分	約41～45分	約40～42分
玄　米	–	約120～123分	–	–	–	約120～125分	–	–
発芽玄米	–	約64～68分	–	–	–	約64～71分	–	–
雑　穀	–	約69～73分	–	–	–	約69～76分	–	–
コース	匠炊き	ふつう	かため	やわらか	匠炊き	ふつう	かため	やわらか
炊飯量	0.18～0.72L (1～4カップ)	0.18～0.72L (1～4カップ)	0.18～0.72L (1～4カップ)	0.18～0.72L (1～4カップ)	0.18～1.44L (1～8カップ)	0.18～1.44L (1～8カップ)	0.18～1.44L (1～8カップ)	0.18～1.44L (1～8カップ)
玄　米	約83～87分	約55～59分	約54～57分	約56～59分	約84～90分	約53～61分	約51～61分	約55～62分
発芽玄米	–	約43～44分	約37～39分	約48～49分	–	約43～47分	約38～43分	約49～52分
コース	エコ炊飯	お弁当			エコ炊飯	お弁当		
炊飯量	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)	0.09～1.0L (0.5～5.5カップ)			0.18～1.8L (1～10カップ)	0.18～1.8L (1～10カップ)		
白　米	約36～41分	約40～46分			約35～46分	約42～52分		
無洗米	約41～43分	約41～47分			約39～48分	約42～54分		

※炊飯時間は、季節（水温・室温）・水かげん・電圧・お米の種類・連続で炊かれたときなどにより変わります。
電圧100V、室温20℃、水温18℃の場合を記載しています。

※「四季炊き」の炊飯時間について、詳しくは 13ページ。

炊飯コースについて（お米／コース）

お米とコースの組み合わせにより、多彩な炊き分けをしています。
組み合わせによっては、炊飯できない（セットできない）コースがありますので、ご注意ください。

お米＼コース	匠炊き	ふつう	かため	やわらか	甘み	高速	おかゆ	炊込・おこわ	すし・カレー	お弁当	蒸気セーブ	エコ炊飯	四季炊き
白　米	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	●	◎	○	◎	◎
無洗米	◎	◎	◎	◎	◎	○	○	○	●	◎	○	◎	◎
玄　米	○	◎	◎	◎	炊飯できません	炊飯できません	○	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません
発芽玄米	炊飯できません	○	○	○	炊飯できません	炊飯できません	○	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません
雑　穀	炊飯できません	○	○	○	炊飯できません	炊飯できません	○	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません	炊飯できません

◎：可変圧力炊飯（おどり炊き）【1.2気圧 ⇔ 1.0気圧】　○：高圧炊飯【1.2気圧】　●：常圧炊飯【1.0気圧】

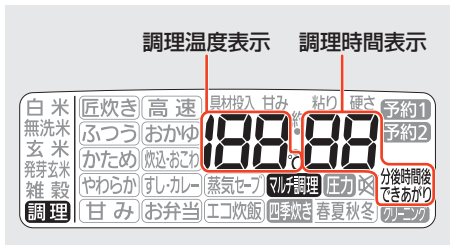
マルチ調理について

いろいろな調理の作りかたについて詳しくは、お料理のページをご覧ください。（35～37ページ）

お好みの温度と時間で、いろいろな調理ができます。
圧力調理はできません。

※必ず、調理 の マルチ調理 に合わせて調理してください。

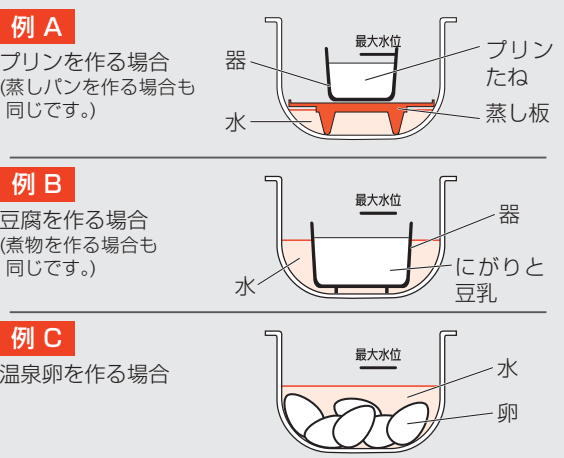
他のコースでは、絶対に調理しないでください。

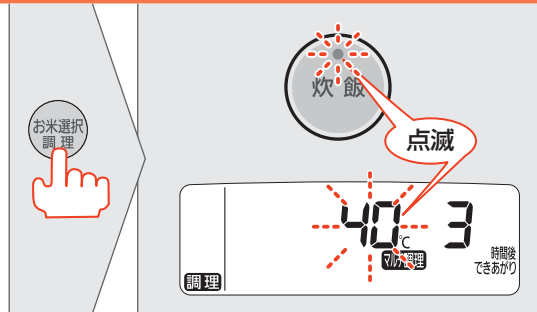
※市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理や、ポリ袋などに食材を封入したパッキングの調理などはしないでください。

1 内釜に調理する材料を入れます

具体的な調理例は、「お料理のページ」をご覧ください。（35～37ページ）

※器は必ず、耐熱性樹脂容器（電子レンジ使用可能容器等）をご使用ください。
陶器や金属の器などは、内釜の内面のフッ素被膜を傷めますので入れないでください。

※内釜の内面の「**最大水位**」線以上に、水や調理物を入れないでください。
ふきこぼれの原因になります。

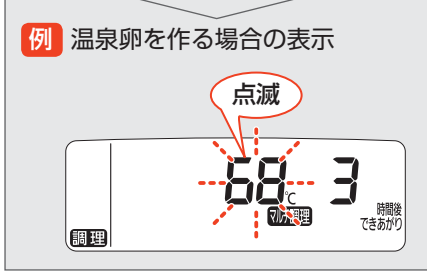
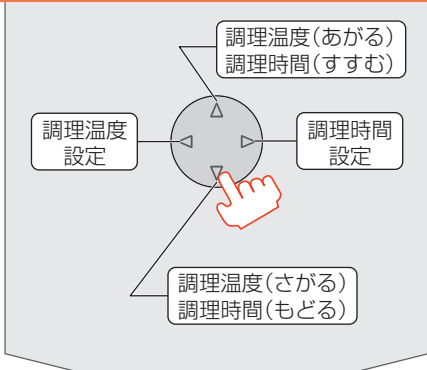
＊材料を入れたら、外ぶたを閉めてください。
内ぶたを取り付けていないと、外ぶたは閉まりません。

2 お米選択／調理 ボタンを押し、表示を『調理』の『マルチ調理』に合わせる

「炊飯」ランプと調理温度が、**点滅**します。
左の3桁が**調理温度**、**右の2桁**が**調理時間**です。
※初期設定は、40℃／3時間を記憶しています。

3 お好みの調理温度と調理時間に合わせる

※あらかじめ、作りたい料理の調理温度と調理時間を調べておいてください。

❶調理温度を合わせます。
コントロールキー の「Δ」（あがる）／「∇」（さがる）を押し、お好みの調理温度に合わせます。
※35℃～100℃の範囲で合わせることができます。
（ただし、91℃～99℃は設定できません。）

❷調理時間を合わせます。
コントロールキー の「▷」を押し、調理時間を**点滅**させます。
コントロールキー の「Δ」（すすむ）／「∇」（もどる）を押し、お好みの調理時間に合わせます。
※1分～59分までは1分単位で、1時間～10時間までは1時間ごとに合わせられます。
※調理時間設定後に再び調理温度を合わせ直ししたい場合は、「◁」を押してください。調理温度が**点滅**し、合わせ直しができます。
※ コントロールキー の「Δ」「∇」を長く押した方向に早くすすみます。

25ページへつづく

4 炊飯ボタンを押す

「炊飯」ランプが、点滅から点灯に替わり、調理を開始します。

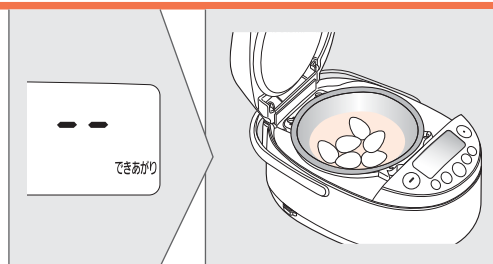
※調理温度は合わせた温度を表示し続けます。

※調理時間は、できあがりまでの残り時間を表示します。

例 温泉卵を作る場合の表示

5 ブザー音がなったら、できあがり

できあがったら、調理物はすぐに取り出してください。そのまま放置すると、余熱で調理物のできばえが変わります。

※調理物を取り出すときは、内釜も調理物も高温になっていますので、気をつけてください。

※調理中に内釜の中の水がなくなると「U26」を表示して、調理が終わります。続けて調理する場合は、取消／切ボタンを押し、水を加えてから再度2～4の手順で調理してください。

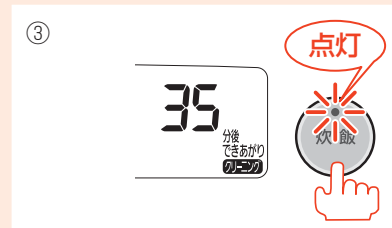
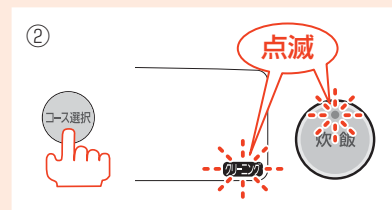
※調理物を炊飯器内で保温、保存しないでください。その後の炊飯や保温時に、ニオイの原因になります。

※内釜に調理物を入れての保管、保存はしないでください。
内面のフッ素被膜を傷める原因になりますので、別の容器に移しかえてください。

※お料理のページにある調理温度と調理時間は目安です。室温や材料によっては、できあがりが変わります。
できあがりの具合を変えたい場合(硬さ、柔らかさ、固まり具合など)は、お好みで調理温度と調理時間を調節してください。

※調理のあとに、炊飯器内や内釜のニオイが気になる場合は、「クリーニング(煮沸)機能」をお勧めします。

― クリーニング(煮沸)機能 ―

＊ニオイや汚れが取れにくい場合に、次の手順で行ってください。

① 内釜の白米の水位線(1.0Lタイプは「3」、1.8Lタイプは「4」)まで水を入れて、外ぶたを閉めます。

② コース選択ボタンを押し、クリーニングを点滅させます。

③ 炊飯ボタンを押すと「炊飯」ランプが点滅から点灯に替わり、「クリーニング」を始めます。
(表示部には、クリーニング終了までの残り時間の目安を表示します。)

④ 終了すると、ブザー音がお知らせします。

⑤ 内部が冷めてから、各部をお手入れしてください。

■おことわり

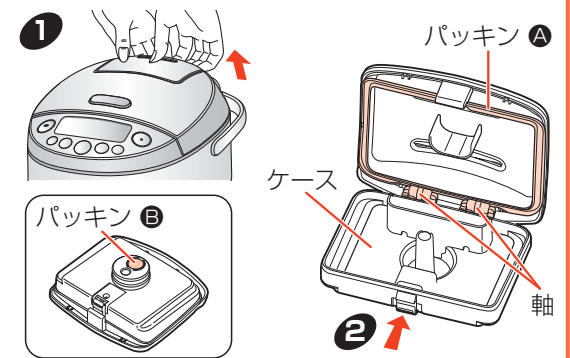
- ●ニオイがきついときは水を入れ、上記① ～ ④ を繰り返してください。レモン1個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
- ●ニオイによっては、完全に落ちないものもあります。
- ●空だきは、しないでください。(水を入れなかったり、水がない場合は、空だきになり、「U26」が表示されます。)
  ※蒸気口、蒸気ガイドは、熱くなりますので触れないでください。
- ●水以外(洗剤など)は、入れないでください。
- ●内部が熱いうちに外ぶたを開けると、熱い蒸気が多量に出ることがありますので、ご注意ください。
- ●途中でやめるときは取消／切ボタンを押して、約4分待ってから外ぶたを開けてください。

お手入れのしかた

＊炊飯・保温・調理のあと、毎回お手入れしてください。
さし込みプラグを抜いて、炊飯器本体・内ぶた・内釜・蒸気ガイドが冷めてから、必ずお手入れしてください。

みがき粉、たわし、ベンジン、シンナーなどは使わないでください。
内釜・内ぶた・蒸気ガイドには、食器洗い乾燥機／食器乾燥器を使わないでください。(傷・変形・変色の原因となります。)
各部のパッキンは、お手入れのときに無理に引っ張ったり、傷つけると故障の原因となります。
お手入れ後は、内ぶた、蒸気ガイド、しゃもじ受けを十分乾かして正しく取り付けてください。

蒸気ガイド(外ぶた上面)

1. 図のように、蒸気ガイド後方❶をしっかり持ち、上向きに引っ張ってはずします。
2. ケース前面のボタン❷を押して開き、水洗いします。
   ※ パッキンは、はずさないでください。
   ※ パッキンⒶがはずれた場合は、ガイドに添って確実に取り付けてください。パッキンⒷがはずれた場合は、方向に注意しながらさし込んでください。パッキンがはずれた状態で炊飯すると、蒸気もれやふきこぼれの原因となります。
3. 後方の軸を合わせて、ケースを閉じます。
4. 蒸気ガイドを、取り付けます。
   ※ 中央部を強く下に押さえて、確実に奥まで押し込んでください。

炊飯器本体

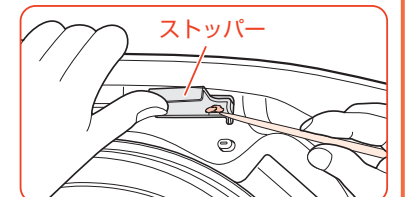
上ぶたパッキン部

はずさないでください。
無理に押さえつけたり、引っ張らないでください。蒸気もれや外ぶたが開かなくなり、故障の原因となります。

ストッパー部

米つぶやごはんつぶなどが挟まっているときは、ようじなどでかき出してください。
多量に入ると、ストッパーが本体のフック部にかからなくなり、炊飯中に外ぶたが開く原因となります。

外ぶた・炊飯器本体

外ぶたをしっかり持ち、固く絞ったふきんでふいてください。
※洗剤は使わないでください。

ふたセンサー

汚れがついたときは、ふきんや綿棒などで軽く水ぶきしてください。

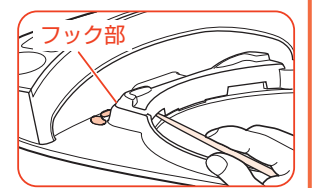
釜底センサー

米つぶなどがこびりついたときは、細かいサンドペーパー(320番程度)で軽くみがき、固く絞ったふきんでふき取ってください。

つゆ受け部

炊飯量・保温量・気温によっては内ぶたに結露したつゆがたまるときがありますので、ふき取ってください。
また、米つぶやごはんつぶなどが付着したまま外ぶたを閉めると、炊飯中に外ぶたが開く原因となります。

付属品

台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗います。

フック部

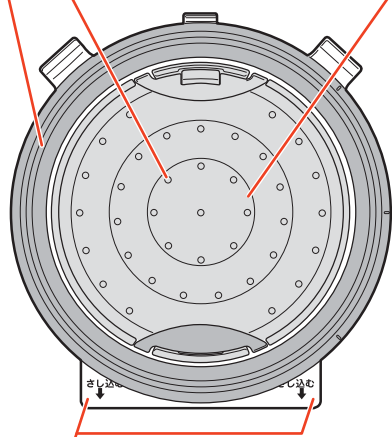
米つぶやごはんつぶなどが入ったときは、ようじなどでかき出してください。
多量に入ると、外ぶたの開け閉めが固くなったり、フック部にストッパーがかからなくなり、炊飯中に外ぶたが開く原因となります。

内ぶた

台所用中性洗剤をスポンジにつけて、傷をつけないように洗います。
※内ぶたは、スポンジ以外の固いもので洗うと表面が傷つきますが、炊き上がりには問題ありません。
※さびの原因となりますので、必ず汚れは洗い流して、水分をふき取ってください。特に調味料を使った場合（炊込みごはんやマルチ調理など）は、早めに洗ってください。（においや腐敗、さびの原因となります。）
※まれに点さびが出ることがあります。クリームタイプの磨き粉でお手入れしてください。
※うまみ循環孔についた汚れは、竹串・ようじで取り除いてから洗ってください。

内ぶたパッキン

内ぶたと一緒に洗います。
はずれると取り付けることができません。引っ張らないでください。

うまみ循環孔

内ぶたのツメ

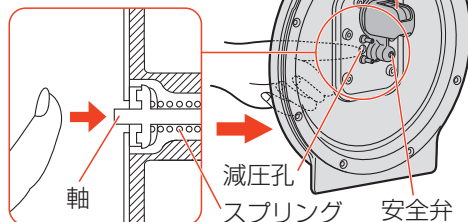
折れたり、変形していないか確認します。

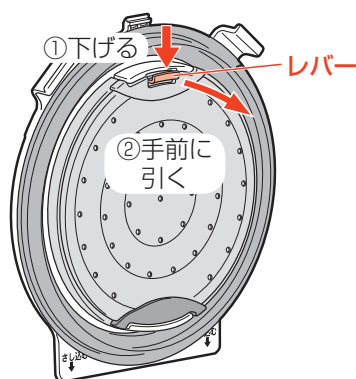
調圧孔

調圧孔にごはんつぶがつまっていないか、確認します。つまっているときは、竹串・ようじで取り除いてください。

安全弁

指で軽く2～3回押し、スムーズに動き、軸の周囲のすき間やスプリング部にごはんつぶがつまっていないか確認します。
つまっているときは、竹串・ようじで取り除いてください。

※つまっていないか2～3回押しながら、流水で中を洗います。

うまみ循環ユニット

台所用中性洗剤をスポンジにつけて、傷つけないように洗います。
うまみ循環孔にごはんつぶがつまっていないか、確認します。つまっているときは、竹串、ようじで取り除いてください。
※スポンジ以外の固いもので洗うとフッ素被膜を傷つけ、ふくれやはがれの原因になります。
※スポンジ等で洗いにくい部分は、歯ブラシ等でお手入れしてください。

●はずしかた
①うまみ循環ユニットのレバーを下方向に下げます。
②そのまま、手前に引いてはずします。

上のガイド
上のツメ
②押し込む
①さし込む
下のツメ
下のガイド

●つけかた
①内ぶたの下のガイドに、うまみ循環ユニットの下のツメをさし込みます。
②内ぶたの上のガイドとうまみ循環ユニットの上のツメを合わせて、「カチッ」と音がするまで押し込みます。
※うまみ循環ユニットが、レバーで保持されていることを確認してください。

負圧パッキン

内ぶたと一緒に洗ってください。
はずれると取り付けることができません。
引っ張らないでください。
※付けないと圧力がかかりませんのでうまく炊けません。

使いかた

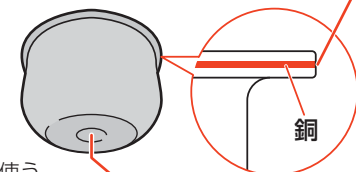
内釜を長持ちさせるために

台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗います。

お願い

■変形させないよう注意してください。
■内釜のふちや内面のフッ素被膜を傷めないために、つぎのことをお守りください。
- 泡立て器でお米を洗わない
- 付属のしゃもじを使う
- スプーンや食器類を入れない
- 酢は使わない
- 金属ザル等を内釜のふちにあてない
- 調味料を使って炊飯したときは、すぐ洗う

※フッ素被膜に傷がつくと、ふくれやはがれの原因になります。
■使っているうちに、内面に色むらができることがありますが、衛生上は問題ありません。
■外面にすり傷がついたりしても、炊き上がりには問題ありません。
■変形したり摩耗した場合は、販売店やパナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でお買い求めいただけます。
- SR-PX101　：（品番）ARE50-E16
- SR-PX181　：（品番）ARE50-E15
- SR-PX101E8：（品番）ARE50-E65
- SR-PX181E8：（品番）ARE50-E64

CLUB Panasonic Pana Sense　http://club.panasonic.jp/mall/sense/

銅
■ふちの側面の銅は、酸化により緑色のさびや、さびと熱による変色が発生することがありますが、性能や人体への影響はありません。
※さびで変色した場合は酢でふいて、水洗いしてください。
■内釜の底面外側中央部は、釜底センサーに触れる大切なところです。汚れていたり、傷がついたりするとごはんがこげたりする原因になります。
■内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器には使わないでください。
■内釜でお米を洗うときは、内釜の下にふきんをしいて洗うと内釜の底面に傷がつきません。

パッキン類（内ぶたパッキン・負圧パッキン・蒸気ガイドのパッキン）は紛失したり劣化したときは、そのまま使用しないでお買い上げの販売店でお買い求めください。
パッキンは、弾力性がなくなり、表面が白くなったり、破れたりしたときが劣化した状態です。

お料理のページ

ーもくじー

ー おいしいごはんを炊くために ー

1. よいお米を選び、しっかり保管する。
- 精米したてのお米を選びます。よいお米は、ふっくら丸みがあり透き通るようなツヤがあります。
- 保管は、風通しの良い冷暗所に置きます。2週間くらいで使い切りましょう。

2. お米は正しく計量する。
- 必ず、付属の計量カップではかってください。（1カップ約180mL＝0.18L）

＊計量米びつでは、誤差が出る場合があります。

❷ 良い例　悪い例

3. お米は手早く洗う。
- お米に水を一気に加えて、軽くかき混ぜて捨てます。
- お米を手でもむようにして洗います。
- 水を加えてすすぎ、そして捨てます。水がきれいになるまで続けます。

＊洗いかたが不十分だと、焦げやすくなり、保温したときにニオイがきつくなります。
＊砕けたお米が多いと、ごはんがおいしく炊けません。ザルにお米を入れて、水の中でゆすって砕けたお米を取り除きます。

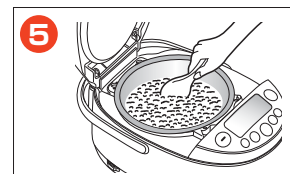
4. 水位目盛をしっかり見て、水かげんする。
- お米の種類、産地、季節により、またお好みで水をかげんしてください。

＊さらに柔らかく炊くために水を多めに加えるときは、水位目盛の1～2mm程度を目安に調整してください。水を多めに入れると、蒸気口からふきこぼれることがあります。

5. 炊き上がれば、すぐにごはんをしっかりほぐす。
- しゃもじですくうように底からほぐして、ごはんつぶの周囲の水分をとばします。

＊ほぐさないと、ごはんが固まってしまったり、内釜周囲のごはんがべちゃつきます。
- 炊き上がったごはんは、なるべく早く食べきります。

＊長時間の保温は、ごはんのニオイ、黄ばみの原因となります。

使いかた
お料理のページ

かやくごはん

材料(4人分)　1人分　488kcal

米 ……カップ3	だし ……400mL
ごぼう ……40g	うすくちしょうゆ ……大さじ2
にんじん ……40g	酒 ……大さじ2
干ししいたけ ……3枚	塩 ……小さじ½
こんにゃく ……40g	さやえんどう ……適量
油揚げ ……20g	
鶏肉 ……60g	

作りかた

①米は洗っておきます。
②干ししいたけは水につけてもどしてから、千切りにします。
③ごぼうはささがきにして、水につけてあくを抜きます。
④にんじんは千切りにし、水につけてあくを抜きます。
⑤鶏肉は小さく切り、熱湯にさっと通しておきます。
⑥こんにゃくも千切りにして、さっと湯を通します。
⑦油揚げは熱湯にさっと通してから、千切りにします。
⑧さやえんどうは、塩を少し加えた熱湯でさっとゆで、千切りにしておきます。
⑨だしにうすくちしょうゆ、酒、塩を加えて調味液を作ります。
⑩「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「⑨」の調味液を白米の水位目盛「3」まで加えます。足りなかったら水を加えます。干ししいたけ、ごぼう、にんじん、鶏肉、こんにゃく、油揚げをよくかき混ぜてから、米の上に置きます。
⑪ふたをし、お米選択／調理ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「炊込・おこわ」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑫炊き上がれば、ほぐして器に盛り、「⑧」のさやえんどうを散らします。

うなぎごはん

材料(4人分)　1人分　570kcal

米 ……カップ3	だし ……400mL
うなぎの蒲焼 ……200g	蒲焼のタレ ……大さじ1
ごぼう ……100g	塩 ……小さじ½
	しょうゆ ……大さじ1
木の芽 ……適量	酒 ……大さじ1

作りかた

①米は洗っておきます。
②うなぎの蒲焼は一口大に切ります。
③ごぼうはささがきにして、水につけてあくを抜きます。
④だしに蒲焼のタレ、塩、しょうゆ、酒を加えてよく混ぜ調味液を作ります。
⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の調味液を白米の水位目盛「3」まで加えます。足りなかったら水を加えます。うなぎ、ごぼうを米の上に置きます。
⑥ふたをし、お米選択／調理ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「炊込・おこわ」に合わせます。炊飯ボタンを押して炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、ほぐして器に盛り、木の芽をのせます。

たけのこごはん

材料(4人分)　1人分　479kcal

米 ……カップ3	だし ……400mL
ゆでたけのこ ……200g	うすくちしょうゆ ……大さじ2
鶏肉 ……80g	酒 ……大さじ2
木の芽 ……6〜8枚	塩 ……少々

作りかた

①米は洗っておきます。
②ゆでたけのこは小さく切ります。
③鶏肉も小さく切り、熱湯にさっとくぐらせます。
④だしに、うすくちしょうゆ、酒、塩を加えてよく混ぜ、調味液を作ります。
⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の調味液を白米の水位目盛「3」まで加えます。足りなかったら水を加えます。たけのこと鶏肉をよく混ぜて、米の上に置きます。
⑥ふたをし、お米選択／調理ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「炊込・おこわ」に合わせます。炊飯ボタンを押して炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、ほぐして器に盛り、木の芽をのせます。

あさりごはん

材料(4人分)　1人分　461kcal

米 ……カップ3
あさり(殻付) ……400g
だし ……300mL
しょうゆ ……大さじ3
みりん ……大さじ2
三つ葉 ……適量

作りかた

①米は洗っておきます。
②あさりはよく洗います。なべに200mLの水を入れて火にかけ、沸騰してきたらあさりを加えます。あさりが開いたら火を止めて、煮汁をこし、身と殻に分けます。
③三つ葉はさっと熱湯を通してから、水にとり、冷ましてから、2cm程度に切ります。
④だしに「②」のあさりの煮汁を足し、しょうゆ、みりんを加えて調味液を作ります。
⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の調味液を白米の水位目盛「3」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
⑥ふたをし、お米選択／調理ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「炊込・おこわ」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑦残り12分になって、お知らせ音が鳴ったらふたを開け、あさりを入れてふたを閉め、炊飯ボタンを押します。
⑧炊き上がれば、ほぐして器に盛り、「③」の三つ葉を散らします。

えびピラフ

材料(4人分)　　　　1人分　608kcal

- 米 ……………………カップ3
- えび ……………………150g
- ゆでたこ ………………150g
- ミックスベジタブル ……………………200g
- オリーブ油 ……………………大さじ3
- 固形スープ ………3コ
- 水 ……………… 400mL
- 塩、こしょう ………少々
- カレー粉 ………… 小さじ½

作りかた

①米は洗っておきます。
②えびは背わたをとり、熱湯に通します。
　ゆでたこは、一口大に切ります。
③フライパンにオリーブ油(大さじ2)を入れ、「①」の米を加えて透き通るくらいまで炒めて、取り出します。
④更に、フライパンにオリーブ油(大さじ1)を入れ、「②」のえび、ゆでたこ、ミックスベジタブルを軽く炒め、塩、こしょう、カレー粉で味付けします。
⑤水に固形スープを溶かして、塩、こしょうをして調味液を作ります。
⑥「③」の米を内釜に入れ、「⑤」の調味液を**すし・カレー**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。
⑦ふたをし、**お米選択／調理**ボタンでお使いの米に合わせ、**コース選択**ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。**炊飯**ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑧残り12分になって、お知らせ音が鳴ったらふたを開け、「④」を入れてふたを閉め、**炊飯**ボタンを押します。
⑨炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

手まりずし

材料(4人分)　　　　1人分　626kcal

- 米 ……………………カップ3
- あわせ酢
  - 酢 …………………… 60mL
  - 塩 ……………………小さじ1
  - 砂糖 ………………大さじ1
  - うすくちしょうゆ ……………………小さじ1
- わさび ……………………適量
- ラップ ……………………適量
- 具
  - 鮭(刺身) …………… 100g
  - 焼きあなご ……… 100g
  - あじ(刺身) ………… 100g
  - 鯛(刺身) …………… 100g
  - 高菜漬け ………… 500g
- つけ酢
  - 酢 ………………… 100mL
  - 砂糖 ……………… 大さじ2
  - 塩 ………………… 小さじ1

作りかた

①米は洗っておきます。
②なべに酢、塩、砂糖、うすくちしょうゆを入れて少し加熱して、冷ましてあわせ酢を作ります。
③「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、水を**すし・カレー**の水位目盛「**3**」まで加えます。
④ふたをし、**お米選択／調理**ボタンでお使いの米に合わせ、**コース選択**ボタンを押し、「**すし・カレー**」に合わせます。**炊飯**ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑤炊き上がれば、すしおけに移し、あわせ酢を加えて、切るようにサッと混ぜて、冷ましておきます。
⑥鮭、あじ、鯛をスライスして、つけ酢につけます。
⑦焼きあなごはスライスしておきます。
⑧高菜漬けは葉を広げておきます。
⑨ラップに具をのせ、お好みでわさびをぬり、ひとにぎりのすしめしを置いて、包むようにしてから、丸く形をととのえます。

春のおこわ

材料(4人分)　　　　1人分　445kcal

- もち米 ……………カップ2
- うるち米 …………カップ1
- わらび ……………………80g
- ふき ……………………60g
- 菜花 ……………………100g
- こごみ ……………………30g
- にんじん ………………30g
- だし …………… 400mL
- うすくちしょうゆ ……………………大さじ2
- みりん …………大さじ2
- 塩 ………………小さじ½

作りかた

①もち米とうるち米は洗っておきます。
②わらび、ふきはあくを抜き、塩少々入れた熱湯に入れてさっとゆで、冷水にとり小さく切ります。
③菜花、こごみも塩少々入れた熱湯に入れてさっとゆで、冷水にとり、色出しをしてから適当に切ります。
④にんじんは小さく角切りにして、水につけてあくを抜きます。
⑤だしにうすくちしょうゆ、みりん、塩を加えて調味液を作ります。
⑥「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「⑤」の調味液を**おこわ**の水位目盛「**3**」まで加えます。足りなかったら水を加えます。「④」のにんじんをのせます。
⑦ふたをし、**お米選択／調理**ボタンでお使いの米に合わせ、**コース選択**ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。**炊飯**ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑧残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、「②」と「③」の具を入れてふたを閉め、**炊飯**ボタンを押します。
⑨炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

海のおこわ

材料(4人分)　　　　1人分　533kcal

- もち米 ……………カップ3
- ほたて ……………… 150g
- えび ……………………150g
- はまぐり(殻付) ……400g
- ぎんなん ………………50g
- だし …………… 200mL
- しょうゆ ………大さじ2
- 酒 ……………………大さじ2
- 塩 ………………小さじ½

作りかた

①もち米は洗っておきます。
②ほたてはよく洗い、熱湯にさっと通しておきます。
③えびは殻をむき、背わたをとって、半分に切り、湯通しします。
④なべに200mLの水を入れて火にかけ、沸騰してきたらはまぐりを加えます。
　開いたら火を止めて、煮汁をこし、身と殻に分けます。
⑤ぎんなんは殻を割り、実を取り出します。
　なべに少量の水を入れ、ぎんなんの実を加えてゆでます。ゆで上がれば皮をむいて、半分に切っておきます。
⑥だしに「④」のはまぐりの煮汁、しょうゆ、酒、塩を加えて調味液を作ります。
⑦「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「⑥」の調味液を**おこわ**の水位目盛「**3**」まで加えます。
　足りなかったら水を加えます。
⑧ふたをし、**お米選択／調理**ボタンでお使いの米に合わせ、**コース選択**ボタンを押し、「**炊込・おこわ**」に合わせます。**炊飯**ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑨残り12分になって、お知らせ音が鳴ったら、ふたを開け、ほたて、えび、はまぐり、ぎんなんを入れてふたを閉め、**炊飯**ボタンを押します。
⑩炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

赤飯

材料(4人分)　　1人分　422kcal

もち米……カップ2	あずき……50g
うるち米……カップ1	ごま塩……適量

作りかた
①もち米とうるち米は、洗っておきます。
②なべにあずきとたっぷりの水を入れて強火で煮ます。
煮立ったらゆで汁をすて、再び水を600mL加えて弱火で少しかために煮ます。
煮汁がにごらないように注意します。
③あずきが煮えたら、あずきと煮汁に分けます。
煮汁は玉しゃくしですくって、少し高い所から4～5回落として空気にふれさせ、色だしをします。
④「①」の米の水気を切って内釜に入れ、「③」の煮汁をおこわの水位目盛「3」まで加えます。足りなかったら水を加えます。そして、あずきを米の上にのせます。
⑤ふたをし、お米選択／調理ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「炊込・おこわ」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑥炊き上がれば、ほぐして器に盛り、ごま塩をふりかけます。

チキンカレー

材料(4人分)　　1人分　787kcal

米……カップ3
玉ねぎ……300g
サラダ油……少々
鶏肉(ぶつ切り)……400g
塩、こしょう……少々
揚げ油……適量

(A)
- マスタード……小さじ1
- クローブ……3コ
- ローリエ……3枚
- 赤とうがらし(刻む)……5本

(B)
- チリパウダー……小さじ1
- ターメリックパウダー……小さじ2
- コリアンダーパウダー……大さじ1
- シナモンパウダー……小さじ2

(C)
- にんにく(おろしたもの)……小さじ⅔
- しょうが(おろしたもの)……小さじ⅔
- 塩……小さじ2

- ココナッツパウダー……25g
- 湯……400mL

トマトジュース……160g
ヨーグルト……大さじ1
カルダモンパウダー……小さじ2

作りかた
①米は洗っておきます。
②「①」の米の水気を切って内釜に入れ、水をすし・カレーの水位目盛「3」まで加えます。
③ふたをし、お米選択／調理ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「すし・カレー」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
④鶏肉は塩、こしょうをふり、唐揚げにします。
⑤玉ねぎは薄切りにします。ミキサーにお湯(400mL)とココナッツパウダーを入れてかくはんします。
⑥フライパンにサラダ油を入れて熱し、(A)を加えて中火で炒めます。
⑦香りが出てきたらとり出し、玉ねぎを加えてきつね色になるまで炒めます。そして(B)を加えて炒めます。
⑧更に(C)を加えて炒めたら、トマトジュースと「⑤」のココナッツを加えて弱火で煮ます。
⑨「④」を加え、ヨーグルトとカルダモンパウダーを加えてできあがりです。

お料理のページ

カニがゆ

材料(3人分)ー五分がゆー　　1人分　180kcal

米……カップ½	サフラン……0.2g
カニ……1匹	レモン汁……少々
固形スープ……2コ	三つ葉……適量

作りかた
①米は洗っておきます。
②カニはゆがいておきます。
③ゆがいたカニから身をとりだし、レモン汁をかけておきます。
④なべにカニの殻と水(500mL)と固形スープ、サフランを加えて約30分煮ます。煮詰まりそうになったら、水を加えます。ふきんでこしておきます。
⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の煮汁をおかゆの水位目盛「1」まで加えます。
足りなかったら水を加えます。
⑥ふたをし、お米選択／調理ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「おかゆ」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、「③」のカニの身を加えて、少しむらします。
⑧器に盛り、刻んだ三つ葉を散らします。

雑穀がゆ

材料(4人分)　　1人分　172kcal

もち米……カップ⅓
うるち米……カップ⅓
きび……カップ⅓
くこの実……10g
松の実……10g
干し貝柱……10g
しょうが……10g

- 水……800mL
- しょうゆ……小さじ1
- ごま油……小さじ1
- 塩……小さじ½
- 鶏がらスープの素……大さじ1

スプラウト……適量

作りかた
①もち米とうるち米ときびは洗っておきます。
②くこの実、松の実、干し貝柱は洗っておきます。
③しょうがはみじん切りにしておきます。
④水800mLに鶏がらスープの素、しょうゆ、ごま油、塩を加えて調味液を作ります。
⑤「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「④」の調味液をおかゆの水位目盛「1」まで加えます。
足りなかったら水を加え、「②」「③」を加えます。
⑥ふたをし、お米選択／調理ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「おかゆ」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑦炊き上がれば、混ぜて器に盛り、スプラウトを添えます。

地中海風リゾット

材料(4人分)　　1人分　187kcal

米……カップ1
トマト……3個
玉ねぎ……½個
セロリ……½本
にんにく……2かけ

オリーブ油……大さじ½
パセリ(乾燥)……適量

- コンソメスープ……800mL
- パプリカ……小さじ1
- 塩、こしょう……適量

作りかた
①米は洗っておきます。
②トマトは熱湯にさっと通して皮をむき、種をとり、ざく切りにします。
③玉ねぎ、にんにくはみじん切りにします。
④セロリは筋をとり、5mm角に切ります。
⑤湯800mLにコンソメ顆粒(15g)を加えてコンソメスープを作ります。パプリカ、塩、こしょうを加えます。
⑥フライパンにオリーブ油(大さじ½)を入れ、にんにくで香りを出して、玉ねぎ、セロリを入れて炒めます。
⑦「①」の米の水気を切ってから内釜に入れ、「⑤」のスープをおかゆの水位目盛「1」まで加えます。
足りなかったら水を加えます。
「②」のトマトと「⑥」の具材を加えます。
⑧ふたをし、お米選択／調理ボタンでお使いの米に合わせ、コース選択ボタンを押し、「おかゆ」に合わせます。炊飯ボタンを押して、炊飯を始めます。
⑨炊き上がれば、器に盛り、パセリを散らします。

お料理のページ

マルチ調理

調理温度と調理時間の合わせかたなど詳しくは、☞24～25ページをご覧ください。

バナナプリン

蒸し板使用
材料の入れかたは、24ページ 例A を参照

材料(4個分)　　1個分　136kcal

バナナ	1本	シナモンパウダー	適量
卵	2個	ブランデー	適量
牛乳	250mL	黒蜜	適量
砂糖	30g		

作りかた

①バナナは4つに切り、フライパンで焦げ目をつけ、ブランデーで香りをつけ、シナモンをふりかけておきます。
②牛乳に砂糖を入れて溶かし、割りほぐした卵と混ぜます。ふきんでこしておきます。
③器に「①」のバナナを入れ、「②」の卵液を加えて、ラップします。
④内釜に水500mLを入れ、蒸し板を入れて「③」をのせてふたをします。
⑤お米選択／調理ボタンで「調理」の「マルチ調理」に合わせ、コントロールキーで100℃／15分に設定し、炊飯ボタンを押します。
⑥できあがれば、取り出し冷まします。黒蜜をかけていただきます。

蒸しパン

蒸し板使用
④の材料の入れかたは、24ページ 例A を参照

材料(4個分)　　1個分　226kcal

強力粉	200g	水	120mL
黒砂糖(粉)	20g	黒ごま	5g
塩	3g	松の実	10g
ドライイースト	3g		

作りかた

①ボールに強力粉、黒砂糖、塩、ドライイースト、水を入れます。ボールの中でよくこねます。ほぼまとまってきたら、まな板に取り出し、約10分ほどたたきながら、生地を作ります。途中で黒ごま、小さく切った松の実を加えてよく練ります。
②生地がなめらかになったら内釜に入れ、お米選択／調理ボタンで「調理」の「マルチ調理」に合わせ、コントロールキーで37℃／40分に設定し、炊飯ボタンを押します。(1次発酵)
③ブザーが鳴って1次発酵が終われば生地をやさしく押しつぶしてガス抜きし、4つに切り器に入れます。蒸し板を内釜に入れて、生地のはいった器をのせます。ふたをし、お米選択／調理ボタンで「調理」の「マルチ調理」に合わせ、コントロールキーで40℃／50分に設定し、炊飯ボタンを押します。(2次発酵)ブザーが鳴って2次発酵が終われば取り出します。
④内釜に水500mLを入れ、蒸し板を入れ、③をのせてふたをします。
⑤お米選択／調理ボタンで「調理」の「マルチ調理」に合わせ、コントロールキーで100℃／30分に設定し、炊飯ボタンを押します。
⑥できあがれば、取り出し冷まします。

簡単ソーセージ

蒸し板使用
材料の入れかたは、24ページ 例A を参照

材料(4人分)　　1人分　287kcal

豚肉(挽肉)	500g	塩	大さじ½
玉ねぎ	50g	こしょう	適量
にんにく	1片	コリアンダー、シナモン、	
卵白(M)	1個分	パプリカ	適量

作りかた

①ボールに豚肉、すりおろした玉ねぎとにんにく、卵白、塩、こしょう、コリアンダー、シナモン、パプリカを加えてしっかり混ぜ、まきすの数に合わせて分けます。
②内釜に入る大きさのまきすに「①」をのせて、円筒状にまとめたら、両端、中央の3か所をたこ糸で縛ります。
③内釜に水500mLを入れ、蒸し板を入れて、「②」をのせてふたをします。
④お米選択／調理ボタンで「調理」の「マルチ調理」に合わせ、コントロールキーで100℃／30分に設定し、炊飯ボタンを押します。
⑤できあがれば、取り出し冷まします。

豆腐

材料の入れかたは、24ページ 例B を参照

材料(4人分)　　1人分　70kcal

豆乳	500mL	だし	100mL
にがり	10mL	うすくちしょうゆ	小さじ1
(お好みで)ねぎ	適量	みりん	小さじ1
そばの実	適量	塩	少々

〔豆乳について〕
●豆乳飲料や家庭用豆乳機の豆乳では、きれいに固まりません。成分無調整で大豆固形成分濃度が10～14%の豆乳で豆腐が作れるものを選びます。「豆腐作り用」(専用にがりがセットされているもの)がおすすめです。

作りかた

①内釜に入る大きさの器に、にがりを入れます。次に豆乳を少し加えて、へらでよくかき混ぜながら徐々に豆乳の全量を加えます。
②内釜に水500mLを入れ、「①」をおき、ふたをします。
③お米選択／調理ボタンで「調理」の「マルチ調理」に合わせ、コントロールキーで80℃／1時間に設定し、炊飯ボタンを押します。
④できあがれば、器に盛ります。
●内釜、お湯、容器は高温になっていますのでご注意ください。
⑤だしにうすくちしょうゆ、みりん、塩を加えて味をととのえ、「④」の豆腐に加えます。
⑥お好みで刻んだねぎを散らし、ゆでたそばの実をのせます。

※にがりの量は目安です。市販の分量表示に従い量を調整してください。量が不足しても多すぎても豆腐が固まらなかったり、分離したりすることがあります。
※にがりの種類などによってできあがりの状態が変わることがあります。

温泉卵

材料の入れかたは、24ページ 例C を参照

材料(4人分)　　1人分　85kcal

卵	4個	だし	100mL
くず粉	小さじ2	うすくちしょうゆ	小さじ1
三つ葉	4本	みりん	小さじ1
		塩	少々

作りかた

①内釜に卵を入れ、卵がかぶる程度の水を加えます。ふたをします。
②お米選択／調理ボタンで「調理」の「マルチ調理」に合わせ、コントロールキーで68℃／40分に設定し、炊飯ボタンを押します。
③できあがれば、取り出します。
④三つ葉はさっとゆがいて、茎を小さく切ります。
⑤なべにだしとうすくちしょうゆ、みりん、塩を加えて加熱し、水で溶いたくず粉を加えてとろみをつけます。
⑥器に「③」の卵を割り、「④」の三つ葉、「⑤」を加えます。

※卵は新鮮なものを使い、その日のうちに食べてください。
※卵は室温に戻す必要はありません。
※卵の個数やサイズによってかたまり具合は異なります。お好みのかたさに応じて設定時間を調整してください。
※お湯に入れたまま放置するとかたくなります。

かぼちゃの肉詰め

材料(3人分)
1人分　117kcal

材料の入れかたは、24ページ 例B を参照

黒皮かぼちゃ(400g程度)……1個	塩、こしょう……少々
鶏肉(ミンチ)……75g	だし……500mL
いんげん豆……1本	しょうゆ……小さじ1
にんじん……8g	塩……少々
片栗粉……小さじ½	酒……大さじ1
鶏ガラスープ(顆粒)……小さじ1	片栗粉……適量

作りかた

①かぼちゃは上部をスライスし、種を取ります。
②いんげん豆、にんじんは小さく切ります。
③鶏肉に「②」と片栗粉、鶏ガラスープ、塩、こしょうを加えてよく混ぜます。
それから「①」のかぼちゃに詰めます。
④だしにしょうゆ、塩、酒を加えて混ぜておきます。
⑤内釜に入る器を準備し、「③」と「④」を入れます。
⑥内釜に水を500mL入れ、「⑤」をおき、ふたをします。
⑦ お米選択／調理 ボタンで「調理」の「マルチ調理」に合わせ、 コントロールキー で90℃／3時間に設定し、 炊飯 ボタンを押します。
⑧できあがれば、切り分けて器に盛ります。煮汁の一部に水溶き片栗粉を加えてとろ味を出し、かぼちゃにかけます。

はまぐりの煮物

材料(3人分)
1人分　133kcal

材料の入れかたは、24ページ 例B を参照

はまぐり……670g
しょうゆ……100mL
みりん……50mL
砂糖……大さじ3
はまぐりのゆで汁……100mL
木の芽……適量

作りかた

①はまぐりは砂をはかせておきます。
②なべにはまぐりを入れ、はまぐりがかぶる程度の水を加えて煮ます。
はまぐりが開けば火をとめ、ゆで汁、殻、身に分けます。
③しょうゆ、みりん、砂糖、はまぐりのゆで汁を混ぜておきます。
④内釜に入る器を準備し、はまぐりの身と「③」を入れます。
⑤内釜に水を500mL入れ、「④」をおき、ふたをします。
⑥ お米選択／調理 ボタンで「調理」の「マルチ調理」に合わせ、 コントロールキー で80℃／3時間に設定し、 炊飯 ボタンを押します。
⑦できあがれば、器に盛り、木の芽をのせます。

お料理のページ

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、次のことをお確かめください。
お確かめいただいてもわからないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

こんな症状のときは ＼ もう一度お調べください	内ぶたを取り付け、外ぶたを確実に閉めましたか	蒸気ガイドを正しくつけていますか	水かげん、お米の量は正確ですか	コースやお米を正しく選びましたか	内ぶたパッキン、負圧パッキンが劣化、損傷していませんか	内ぶたパッキンや内釜の外側・底面・釜底センサーの上に汚れや米つぶなどが、こびりついていませんか	お米を十分に洗いましたか	炊飯中に外ぶたを開いていませんか	炊飯後、ごはんをよくほぐしましたか	調味料を使ったごはんではありませんか	24時間以上保温していませんか	しゃもじを入れたままの保温や冷めたごはんの保温、ごはんのつぎたしをしていませんか	さし込みプラグをコンセントから抜いたり、停電がありませんでしたか	吸・排気口をふさいでいませんか	表示部に U12 が表示されていませんか
参照ページ	2,7,9	6,26	9,28	10,17~18,23	27~28	5,9,26~27	9,28	11	11,12,14~16,20,28	11	11,20,28	11,20	11	5,6	5,39
炊飯中にふきこぼれる、多量の蒸気がもれる	●	●	●	●	●	●	●								
炊き上がったごはんがかたい、しんが残る、柔らかい	●		●	●	●	●		●	●				●	●	●
炊き上がったごはんが焦げる				●		●	●			●					●
保温中のごはんが黄ばむ、臭う、かたくなる	●	●			●	●	●		●	●	●	●	●		

症　状	確認してください	処　置
外ぶたが開きにくい	フック部、つゆ受け部、ストッパー部や内ぶたの調圧孔に米つぶなどがつまっていませんか。	米つぶなどを取り除いてください。(☞ 26~27ページ)
●外ぶたが閉まりにくい(閉まらない)または、「カチッ」と音がしない ●内ぶたが取り付けられない	内ぶたは、正しく取り付けていますか。	内ぶたを取り付けていないと、外ぶたは閉まりません。内ぶたを取り付けてください。(☞ 7, 9ページ)
	内ぶたのツメが折れたり、変形していませんか。	使用しないで、お買上げの販売店にご相談ください。(☞ 7, 27ページ)
	フック部、つゆ受け部やストッパー部に米つぶなどが入っていませんか。	米つぶなどを取り除いてください。(☞ 26ページ)
	「炊飯」ランプが、赤色の点灯になっていませんか。	取消／切 ボタンを押して炊飯を中止し、約4分間待ち 圧 表示(点滅表示)が消え、蒸気が出ないことを確認してから、外ぶたを閉めてください。(☞ 11ページ)
	炊飯後のごはんをほぐしてすぐではありませんか。	圧力式炊飯器のため密閉度を高くしていますので、閉まりにくく感じます。故障ではありません。
外ぶたから「ブーン」と音がなり続ける	炊飯中に外ぶたを開けていませんか。	取消／切 ボタンを押し、ふたを閉め直してからもう一度コースを確認し、炊飯してください。
操作ボタンを押しても受け付けない	さし込みプラグが、コンセントから外れていませんか。	さし込みプラグをコンセントに差し込んでください。

点検・その他

症　状	確認してください	処　置
コースがセットできない	お米とコースが対応していないとセットできません。	23ページの「炊飯コースについて（お米／コース）」、17～18ページの「**いろいろな炊きかた**」の表を確認して、正しく合わせ直してください。
予約（タイマー）炊飯がセットできない	予約時刻と現在時刻の差が、短くありませんか。	予約時刻を確認してください。（☞ 22ページ）
	予約できないコースになっていませんか。	21ページの「コースと予約炊飯について」の表を確認してください。
予約時刻どおりに炊き上がらない	現在時刻は正しくセットされていますか。	現在時刻を正しく合わせてください。（☞ 8, 21ページ） 水温・室温・電圧・水かげん・お米の量によっては、予約時刻どおりに炊き上がらないことがあります。
炊飯時間が長い・短い	続けて炊飯していませんか。 続けてごはんを炊くと、炊飯時間が長くなります。	
	お米・コース・水かげんは、間違っていませんか。	取消／切ボタンを押し、もう一度お米・コース・水かげんを確認し、設定してください。
炊飯終了音が出ない	予約炊飯終了音「切」マーク「🔇」が、表示されていませんか。	「🔇」マークを消してください。（☞ 8ページ）
ラジオ、テレビに雑音が入る	炊飯器とラジオ・テレビが、接近していませんか。	距離を離す。（目安として3m以上）
●炊飯器内部から音がする ●蒸気が勢いよく出る	炊飯中の「ブーン」音は、内部にある冷却ファンの音です。故障ではありません。	
	炊飯中の「カチャカチャ」音は、圧力調整をしている音です。故障ではありません。	
	炊飯中の「プシュー」「ゴボゴボ」音とともに蒸気口から蒸気が勢いよく出ますが、可変圧力による沸とうのためです。故障ではありません。	
	炊飯中や保温中に「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の火力調整によるもので故障ではありません。	
表示部にU 10を表示	内釜は、入っていますか。	内釜が入っていないと、炊飯や保温ができません。内釜を入れてください。
表示部にU 12を表示	内釜の外側（特に底の部分）、釜底センサーの上に米つぶなどの異物が、こびりついていませんか。	異物を取り除いてから、取消／切ボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。（☞ 5, 26, 28ページ）消えない場合は、お買上げの販売店にご相談ください。
表示部にU 14を表示	96時間を超える保温をしていませんか。	取消／切ボタンを押してください。
表示部にU 17を表示	電源から入る雑音の影響を受けています。	取消／切ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。
表示部にU25を表示	吸・排気口をふさぐ所で使っていませんか。	吸・排気口をふさがない、平らな所で使ってください。（☞ 5～6ページ）取消／切ボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。
	吸気口がほこりで詰まっていませんか。	ほこりを取り除いたあと取消／切ボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。
表示部にU26を表示	調理やクリーニングの際、水を規定量入れましたか。	取消／切ボタンを押すと表示が消え、通常に使えます。（☞ 25ページ）
表示部にH○○を表示	故障の表示です。販売店にご相談ください。	
さし込みプラグを抜きさししたとき火花が出る	本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。故障ではありません。	

品　番		SR-PX101 ／ SR-PX101E8	SR-PX181 ／ SR-PX181E8
電　源		交流100 V　50 ／ 60 Hz	
消費電力	炊飯時	1200 W	1350 W
	保温時	560 W（18.4 Wh※1）	680 W（24.3 Wh※1）
大きさ（約）	幅	26.4 cm	29.2 cm
	奥　行	37.7 cm	40.4 cm
	高　さ	22.5 cm（42.0 cm※2）	25.7 cm（47.8 cm※2）
質　量（約）		6.1 kg	7.4 kg
コードの長さ		約 1.0 m	
付　属　品		しゃもじ、しゃもじ受け、計量カップ、蒸し板　各1個	

※1は、1時間当たりの保温時消費電力量です。

※2は、ふたを開けたときの高さです。

●消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。

●電源が"切"の状態での消費電力は、約0.5 Wです。（さし込みプラグを接続した状態）

●この製品は、日本国内用に設計（電源周波数50 Hz／60 Hzの切替は不要）されています。
電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。またアフターサービスもできません。

	SR-PX101 ／ SR-PX101E8	SR-PX181 ／ SR-PX181E8
最大炊飯容量	1.0 L	1.8 L
区分名	B	D
蒸発水量	21.0 g	28.3 g
年間消費電力量	86.2 kWh/年	134 kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量	163 Wh	209 Wh
一時間当たりの保温時消費電力量	18.4 Wh	24.3 Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.69 Wh	0.67 Wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.53 Wh	0.51 Wh

●一回当たりの炊飯時消費電力量は、白米［エコ炊飯］コース、一時間当たりの保温時消費電力量は保温コースの電力量です。

●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）

●蒸発水量は、一回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

保証とアフターサービス （よくお読みください）

使いかた･お手入れ･修理などは

■まず、お買い上げの販売店へご相談ください

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電話	(　　)　－
お買い上げ日	年　月　日

修理を依頼されるときは

「故障かな？と思ったら」(P.38～39)でご確認のあと、直らないときは、まずさし込みプラグを抜いて、お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名	圧力ＩＨ(あいえいち)ジャー炊飯器
●品　番	
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従ってお買い上げの販売店が修理をさせていただきますので、おそれ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は、次の内容で構成されています。

- 技術料　診断･修理･調整･点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　6年

当社は、この圧力IHジャー炊飯器の補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を、製造打ち切り後6年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください

※ご使用の回線(ＩＰ電話やひかり電話など)によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた･お手入れなどのご相談は…………

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 携帯･PHS OK **0120-878-365**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●修理に関するご相談は……………………………

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル 携帯･PHS OK **0120-878-554**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口における個人情報のお取り扱い】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口 ※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札　幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭　川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯　広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函　館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）
東北地区	青　森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋　田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩　手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮　城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山　形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福　島	☎ (024)991-9308	郡山市亀田1丁目51-15
首都圏地区	栃　木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群　馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨　城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼　玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千　葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東　京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山　梨	☎ (055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新　潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石　川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富　山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福　井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長　野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静　岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛　知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐　阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三　重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋　賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京　都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大　阪	☎ (06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈　良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵　庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥　取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米　子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松　江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出　雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜　田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡　山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20番8号
	広　島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山　口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香　川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳　島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高　知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛　媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福　岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐　賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長　崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大　分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮　崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊　本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
	大　島	☎ (0997)53-5101	奄美市名瀬朝仁町11-2
沖縄地区	沖　縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html　0511

パナソニックの会員サイト「CLUB Panasonic」で「ご愛用者登録」をしてください

特典1	お宅の家電情報をまとめて登録／管理ができる
特典2	使い方など商品情報をスムーズに入手できる
特典3	エンジョイポイントをためてプレゼントに応募できる

PC http://club.panasonic.jp/

携帯 ※このサービスは WEB限定のサービスです。

●使いかた・お手入れなどのご相談は………

パナソニック 総合お客様サポートサイト

http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター 365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「430＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

■上記番号がご利用いただけない場合 **06-6907-1187**
■FAX フリーダイヤル **0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan Tokyo (03) 3256-5444 Osaka (06) 6645-8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)
※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は………………………

パナソニック 修理サービスサイト

http://club.panasonic.jp/repair/
インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル 携帯・PHS OK **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
本書の「保証とアフターサービス」もご覧ください。

愛情点検　長年ご使用の圧力IHジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか

- ●電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や変色、損傷している。
- ●電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- ●炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いニオイがする。

ご使用中止

事故防止のため、使用を中止し、コンセントからさし込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検をご依頼ください。

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット

〒673-1447　兵庫県加東市佐保5番地

RZ19-E16
F1011K0